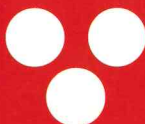
Anno XII
N. 1 - Marzo 1994
Sped. Abb. Post.
Gruppo IV
Pubblicità inferiore al 70%
UN VIGNETO
CHIAMATO
FRIULI
PERIODICO BIMESTRALE
DELL'ERSA -
SERVIZIO DELLA
VITIVINICOLTURA

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

L'Ente regionale per la promozione e lo sviluppo dell'agricoltura del Friuli-Venezia Giulia (ERSA) erede, come è noto, dell'Ente regionale per lo sviluppo dell'agricoltura, del Centro regionale per la sperimentazione agraria e del Centro regionale vitivinicolo, ha ritenuto, nel corso della riunione del Consiglio di Amministrazione del 22.12.1993, di rivedere il piano editoriale, considerato che ognuno dei tre Enti preesistenti pubblicava un periodico tramite il quale divulgava l'operato dell'Ente e ogni notizia utile ai destinatari delle riviste.

Al fine di meglio coordinare la stampa periodica ed evitare inutili duplicati, è stato deliberato di trasformare "Un Vigneto chiamato Friuli" in rivista promozionale non solo dei vini regionali, ma anche degli altri prodotti agro-alimentari del Friuli-Venezia Giulia. E' sembrato opportuno presentare con un unico strumento tutta la produzione agricola e alimentare regionale, dirottando gli interventi prettamente tecnici dell'enologia e della viticoltura sull'altra pubblicazione periodica dell'ERSA; "Notiziario ERSA" che verrà spedito d'ora in poi, anche alle aziende vitivinicole che finora ricevevano questa rivista.

Pertanto il target di "Un Vigneto chiamato Friuli" sarà modificato e vedrà come futuri destinatari - dentro e fuori regione, estero compreso - non più i produttori, ma i potenziali consumatori.

Ringraziando pertanto i lettori per l'attenzione fin qui offerta alla testata e ringraziando tutti i collaboratori per l'impegno fin qui profuso, ci congediamo dalla valida impostazione data da Piero Pittaro ai primi undici anni di vita della pubblicazione, augurandoci che egli vorrà accettare le determinazioni del Consiglio di Amministrazione che gli ha chiesto di continuare nella direzione della rivista anche con questo nuovo taglio editoriale.

Franco Frilli
Presidente dell'ERSA

SOMMARIO

Si volta pagina

Il reimpianto del Vigneto

di Piero Pittaro

Caro lettore da qualche mese non ricevi il «VIGNETO». Lo scorso anno sono usciti solo 3 numeri al posto dei normali sei. Questo che stai leggendo è l'ultimo numero di questa serie.
Tutto questo perché?
Il motivo è molto semplice. Lo scorso anno è stata varata dalla Giunta regionale la riforma degli Enti agricoli (ERSA - Centro vitivinicolo e Centro di sperimentazioni agraria). Questi Enti, da gestione autonoma sono stati fusi con l'Ente di sviluppo. Quindi, un solo Presidente, un solo consiglio di amministrazione.
La nuova amministrazione ha quindi deciso di ridurre il numero delle pubblicazioni e di razionalizzare l'attività editoriale.
In futuro usciranno due giornali: uno tecnico e uno promozionale.
Il giornale tecnico riporterà studi, ricerche, suggerimenti, notizie riguardanti l'intera sfera d'attività agricola, non solo il vino. Voi agricoltori al posto del «VIGNETO» riceverete questo nuovo giornale.
Il «Vigneto chiamato Friuli», verrà "reimpiantato" come rivista promozionale dei prodotti tipici regionali (vino, formaggio, prosciutto, grappa, gubane, frutta, pesce ecc.).
I destinatari saranno non più gli agricoltori della nostra Regione, bensì i potenziali acquirenti dei nostri prodotti, sparsi sull'intero territorio nazionale e all'estero. Quindi ristoranti, gastronomie, enoteche, alberghi, comunità ecc., ma solo di alto livello.
Usciranno 4 numeri all'anno, in corrispondenza con le 4 stagioni, e faranno conoscere a molte persone le nostre migliori produzioni, le nostre novità, la nostra qualità.
Queste sono le decisioni per il futuro.
Nel giugno 1983 creai questo giornale, terminando l'editoriale con queste parole «Solamente tutti assieme, non solo noi del Centro, potremo migliorare e far progredire l'azienda VIGNETO FRIULI».
Ora, accomiatandomi da voi, non senza una certa malinconia, sono a chiedervi ancora una volta di tener fede a questo messaggio

3

Speciale Eurovite
2-5 dicembre 1993

Consumi in calo e nuovi competitori: eppure, può esserci futuro

Dalla qualità al Tocai ecco le ricette anticrisi

La relazione di apertura dell'assessore regionale all'Agricoltura, Gianluigi D'Orlandi

E' con grande soddisfazione che partecipo alla inaugurazione del 4° Salone Europeo della barbatella, rassegna specializzata del vivaismo viticolo, ma anche dei prodotti e delle tecnologie per la coltivazione della vite. È una rassegna che molte regioni viticole italiane ci invidiano e che ci vorrebbero sottrarre, anche in questi momenti di congiuntura del settore del vino.
Un plauso pertanto agli organizzatori che, fin dalla prima edizione, hanno via via arricchito questa importante manifestazione di motivi ed opportunità d'incontro, con temi ed argomenti sempre interessanti, come tra l'altro è il settore vivaistico che ci vede protagonisti, non solo a livello nazionale.
Infatti, fin dagli inizi del secolo, in Friuli, per sfuggire ai danni della fillossera, si è iniziato a produrre barbatelle innestate, grazie all'intraprendenza di alcuni pionieri, cito i Toppani di Ruda ed i viticoltori riuniti nella Cooperativa Vivai di Rauscedo.
Nel corso di questi ultimi decenni il viticolo italiano ha registrato un continuo e costante crescendo che ha visto il settore raggiungere, a livello nazionale, il picco massimo nel 1975 con 2.414 ettari di portainnesto, 2.000 ettari a marze ed una produzione di 195 milioni di talee franche pari a 122 milioni di talee innestate. Il Friuli-Venezia Giulia in quegli anni concorreva con il 31% della produzione. Questa percentuale negli anni ottanta è salita al 55%, per giungere nella campagna viticola 92/93 al 65% a 41 milioni di innesti corrispondenti a 26/27 milioni di barbatelle. Per contro, a livello nazionale, il settore si è notevolmente contratto con il dimezzamento delle ditte vivaistiche, oggi attestate intorno ad un migliaio di unità ed una riduzione della produzione nazionale del 34%.
Questi valori che ho appena esposto sottolineano ancora una volta come il cuore del vivaismo viticolo nazionale si trovi nella nostra regione ed in particolare nel distretto di Rauscedo, che oggi esprime il 60% della produzione nazionale. Pertanto, a maggior ragione, la rassegna Eurovite si colloca propriamente, ed a pieno titolo, in Friuli-Venezia Giulia.
Non voglio addentrarmi nello specifico della vivaistica, quale ad esempio l'importanza della scelta del portainnesto, i criteri di scelta legati al terreno o al vitigno ed altri di natura fitosanitaria, in quanto illustri relatori in questi giorni affronteranno tali problemi. Semmai vorrei cogliere l'occasione per svolgere alcune considerazioni di ordine generale e di politica di settore.
È a tutti noto che in questi ultimi anni si è sempre più evidenziato uno squilibrio strutturale del mercato che vede la costante diminuzione dei consumi di vino nella Comunità ad un ritmo di circa 2 milioni di ettolitri all'anno. Focalizzando meglio si rileva che la contrazione è più accentuata per i vini da tavola, mentre per i vini di qualità V. Q. P.R.D. (DOC) si registra una saturazione del mercato. All'orizzonte mondiale si profilano nuovi concorrenti, Europa dell'Est, Argentina, Cile, Australia e Stati Uniti, con buone possibilità di affermazione sui nostri mercati grazie a costi di produzione inferiori. Un mercato che alla lunga rischia di diventare ancora più difficile anche in base agli accordi in sede GATT che entro breve si andranno a concludere.
A fronte di questa grave situazione a livello

comunitario e nazionale, si sta elaborando una nuova politica vitivinicola per gli anni duemila, politica che vede partecipi e attive le regioni con proposte e osservazioni concrete.

All'orizzonte si profilano pertanto delle vere e proprie quote di produzione nazionali con connesse quote obbligatorie di produzione da distillare, la cui ripartizione sarà in via definitiva attribuita a carico di ogni produttore. Unito a questo tipo di distillazione ci sarà una distillazione volontaria di inizio di campagna, con volumi e prezzi via via decrescenti.

Oltre agli interventi di gestione del mercato sono previste delle misure complementari in merito alla possibilità di arricchimento dei mosti con saccarosio in tutti gli Stati al tasso dell'1,5% nelle regioni meridionali e del 2% in quelle settentrionali e la soppressione di ogni aiuto comunitario attualmente previsto per i mosti concentrati.

Altro elemento portante della riforma è l'adozione di un nuovo piano decennale di incentivi alla ristrutturazione, con maggiori aiuti rispetto al passato, aiuti che saranno rivolti anche alla riduzione delle rese ad ettaro. Di tutto questo pacchetto di proposte, che vede pure quella di togliere dal settore vitivinicolo l'uva da tavola per inserirla in quello dell'ortofrutta, vietandone la vinificazione, sono contrario e non sono il solo, all'uso del saccarosio, pur riconoscendone la facilità d'impiego ed i risultati positivi che si conseguono a livello enologico.

Ma avvalorarne tale impiego e soprattutto legalizzarlo, significherebbe consolidare la viticoltura in quelle aree che non sono confacenti alla coltivazione della vite (aree del nord Europa), aree che non consentono il raggiungimento di produzioni zuccherine minime naturali accettabili. Invece, l'impiego del mosto concentrato rettificato consentirebbe all'Italia di sottrarre al mercato ingenti quantitativi di prodotto per la sua produzione. Detta quantità, corrispondente a 20-25 milioni di ettolitri di vino, garantirebbe nel contempo nelle regioni del sud-Italia, possibilità di lavoro non solo nei campi ma anche nelle industrie di trasformazione del prodotto uva.

Ovviamente, tutto ciò dovrà essere accompagnato da regole che fissino le rese massime di uva/ettaro, o meglio, per ceppo di vite e per ogni denominazione di produzione, vino da tavola compreso, regole che sanciscano l'obbligo come deterrente, della distillazione a prezzo basso sui superi di produzione.

E' questa la strada che dovremmo percorrere nel prossimo futuro, dove l'ottenimento della qualità dovrà essere ricercato più sulla pianta con produzioni unitarie basse, che in cantina con raffinate pratiche enologiche. Quindi nei prossimi anni i viticoltori saranno chiamati ad adottare forme di allevamento e di potatura più contenute, ponendo attenzione anche al carico di gemme per pianta.

Per le considerazioni suesposte, ritengo che il sistema migliore per dissuadere i viticoltori dal produrre, oltre i massimali di produzione stabiliti da ciascun disciplinare DOC, sia quello di non riconoscere, in nessun caso, l'avvento delle annate eccezionalmente favorevoli sotto l'aspetto quantitativo (la cosidetta tolleranza +10 e +20%). Conoscendo per tempo queste regole del gioco i produttori dovranno necessariamente autoregolarsi eliminando per tempo i grappoli in soprannumero ancor prima della fase di invaiatura.

Anche per le produzioni non a DOC, vale a dire per i vini da tavola, si dovrà proseguire su questa strada dando il via ad una grande indicazione geografica tipica (I.G.T.), con il relativo elenco delle vigne e quindi determinazione delle rese massime d'uva e di vino ad ettaro, oppure ad una grande DOC Friuli-Venezia Giulia. Dai produttori singoli, dai Consorzi di tutela e dalla Organizzazioni professionali agricole, mi attendo segnali, proposte e contributi di intelligenza in tal senso, ed entro breve.
Che qualche cosa di buono e di concreto possa nascere non ho alcun dubbio, perché il settore è animato da tanti giovani imprenditori con idee chiare e con notevole professionalità acquisita, sia in campagna sia in cantina.
Ancora da colmare è invece la lacuna che ci vede in difficoltà nella acquisizione di nuove fette di mercato in sostituzione di quelle che via via si perdono. Sono difficoltà di natura organizzativa e soprattutto di convincimento dei singoli. Credo che buona parte del problema dovrà essere affrontato e risolto dai Consorzi Tutela DOC, cui spetta raccogliere il massimo di adesioni possibili per poter migliorare la situazione. Quindi non produttori singoli allo sbando o a rimorchio di coloro che cercano nuove vie, ma settore compatto. Solamente a queste condizioni il nuovo ente ERSA potrà rendere più efficace la sua azione che lo vedrà proiettato in futuro nel fornire assistenza tecnica specialistica alle aziende agricole e quindi anche vitivinicole, nonché in azioni promozionali nei vari settori.
A fronte di questa situazione di difficoltà in cui versa il settore vino, mi pare si renda necessario rivedere il meccanismo che regola il trasferimento dei diritti di reimpianto da fuori regione.

Ricordo che con la deliberazione della Giunta regionale 5617 del 1992, si consentiva che il potenziale viticolo regionale potesse essere aumentato di 2.000 ettari tramite acquisto del diritto di reimpianto da altre regioni. Tale aumento poteva avere luogo nell'arco di 4 anni e cioè fino al 31 agosto 1996 con diversa modulazione e distribuzione all'interno delle aziende e nelle diverse zone a D.O.C.
Allo stato delle cose è mia intenzione, con una prossima deliberazione, sospendere momentaneamente il trasferimento del diritto di reimpiento da altre regioni per poter assestare meglio all'interno del nostro territorio il potenziale viticolo. Ovviamente verranno salvaguardati i diritti di reimpianto già acquisiti ed ancora non autorizzati. Quindi, mobilità solo all'interno del territorio regionale.
Prima di concludere, consentitemi ancora un attimo di attenzione per lanciare una proposta e chiedere un vostro contributo d'intelligenza. Come alcuni di voi sapranno è ormai giunto alla fine l'accordo tra la Comunità economica europea e la Repubblica d'Ungheria sulla tutela ed il controllo reciproco delle denominazioni dei vini. Tale accordo prevede la protezione delle denominazioni geografiche utilizzate per descrivere e presentare un vino prodotto nelle zone omonime.
Orbene, poiché «tocai friulano» è semplicemente un nome di vitigno, da tempo coltivato in Friuli, mentre «Tokaj Ungherese» è una denominazione geografica utilizzata per designare il vino prodotto in quella zona e considerato che i due vini hanno la stessa assonanza nella pronuncia - anche se la grafia è un po' diversa, - l'accordo purtroppo prevede che il nome Tocai non possa essere più usato. Lo stesso accordo prevede però un periodo transitorio di 13 anni, scaduto il quale il nostro buon vino bianco, secco, bandiera enoica del Friuli, dovrà essere chiamato in altro modo.
E da qui nasce la mia proposta: trasformiamo questa sconfitta dell'enologia friulana in un fatto positivo, promozionale per questo vino, privato sì del suo nome, ma non delle sue virtù, bandendo un concorso di idee per attribuirgli un nuovo nome, una nuova denominazione che evochi nella mente del consumatore le sue origini friulane e che non si confonda con altre denominazioni. Credo che in questo modo, dandoci appuntamento annuale in questa rassegna per verificare il nostro ed il vostro contributo d'idee, parleremo ancora per tredici anni di tocai, rendendolo via via sempre più prezioso agli occhi del consumatore e, nel contempo, negli ultimi anni, proponendolo anche nella nuova denominazione in modo tale da renderlo sempre più familiare sulle mense e nei luoghi di ristorazione.
Con questo messaggio che mi auguro possa essere raccolto e concretizzato, rinnovo il mio plauso agli organizzatori di questa manifestazione ed i migliori auguri di buon lavoro a tutti gli operatori del settore, certo che se tutti avranno in mente il comune denominatore «qualità e non quantità», il tunnel della crisi si farà sempre più corto e le soddisfazioni che trarremo dal lavoro dei campi e di cantina torneranno a farci sorridere

Speciale Eurovite

Esame finestra per la barbatella

Questo e altro a Eurovite '93

di Martina Luciani

Le circostanze non erano certamente favorevoli: sotto le nuvole nere di una situazione economica generale difficilissima; tra i tuoni e le saette che completano a tinte fosche l'orizzonte politico-istituzionale italiano; con i venti di burrasca di un mercato vinicolo che conta a milioni gli ettolitri di vino in sovrapproduzione; tra le onde alte di mercati che del vino si sono disamorati, sedotti (con tecniche di corteggiamento probabilmente più ricche in termini di investimento e più furbe nell'agganciarsi a messaggi pubblicitari azzeccati) dalle lusinghe di altri prodotti; mentre, infine, su tanti, troppi vigneti, pesano le conseguenze di gestioni generose in quantità ma non sempre esemplari in qualità.

In queste condizioni, qualsiasi iniziativa fieristica nel settore vitivinicolo parte svantaggiata. Eppure, nonostante tutto ciò - ed anzi, forse in parte anche a causa di tutto ciò - è risultata pienamente positiva l'esperienza della quarta edizione di Eurovite 93, Salone europeo della barbatella, svoltosi a Gorizia dal 2 al 5 dicembre 1993: in due fasi. Prima, nel trovare il consenso degli espositori, senza i quali, è ovvio, non si fanno le fiere; poi, nel constatare che gli operatori vitivinicoli hanno atteso e colto l'opportunità di una verifica e di un approfondimento con l'interlocutore vivaista. Dato per scontato che probabilmente l'unica imbarcazione veramente inaffondabile nella tempesta ha nome «qualità» - concetto non più trattabile, ormai, se non nel senso del superamento dei suoi stessi parametri, della ricerca del «superlativo» - e che all'origine di questo tipo di filosofia produttiva c'è la scelta (momento clou in termini imprenditoriali) del materiale vivaistico idoneo rispetto una considerevole serie di parametri, il rapporto tra viticoltore e vivaista viticolo è divenuto fondamentale e imprescindibile nella definizione di strategie produttive sensate e «modellate» realisticamente sulle richieste del mercato.
Queste, del resto, sono anche le ragionate intuizioni che hanno fatto nascere, quattro anni fa Eurovite. E sono poi i motivi che hanno permesso alla rassegna fieristica goriziana di mantenere ritmi di crescita costanti: dal 1990 al 1993 il numero degli espositori partecipanti è cresciuto del 30 per cento (oltre 130 gli iscritti quest'anno, per circa 300 marchi rappresentati); la presenza dei soli vivaisti è più che raddoppiata, passando da 20 a 42 aziende; nel Salone delle selezioni clonali, il

numero delle varietà presentate è passato da 165 ad oltre 230 (40 per cento in più) ed il numero dei cloni è salito da 60 ad 87; la produzione vivaistica nazionale «espressa» è pari al 90 per cento, quella europea al 75 per cento.
I visitatori: qualcosa in meno rispetto ai 6000 della scorsa edizione, ma tuttavia sono state registrate affluenze altissime dal Piemonte, dalla Lombardia, dal Trentino Alto Adige, dal Veneto, dall'Emilia Romagna, dalla Toscana e così via, fino a Campania, Puglia, Calabria, Sicilia, e risalendo per Lazio, Marche, Umbria, accogliendo ospiti sempre qualificati professionalmente (tutti rigorosamente «addetti ai lavori», dal viticoltore al docente universitario, dal tecnico allo studente universitario di agraria...).
Allora, 2 dicembre '93: Gianluigi D'Orlandi, assessore regionale all'agricoltura e vicepresidente della Giunta regionale, taglia il nastro della quarta edizione di Eurovite.
L'articolazione espositiva è quella ormai collaudata. Il Salone della barbatella, con le proposte dei vivaisti italiani e stranieri. Il Salone dell'impiantistica e della meccanizzazione viticola, che presenta le innovazioni tecnologiche e le più recenti soluzioni costruttive messe a punto per le diverse esigenze colturali, cosicchè certe attrezzature fino a qualche anno fa «raggiungibili» - per costi e dimensio-

Immagini dei convegni e delle tavole rotonde tenutesi nel corso della rassegna.

Il computer nel vigneto
Nasce il progetto Isonzo

L'Ente Regionale per la Promozione e lo Sviluppo dell'Agricoltura del Friuli-Venezia Giulia, istituito con L.R. n. 18 dell'11/5/1993, ha avviato la sua attività dall'agosto scorso ed ha riunito non solo le competenze, ma anche i risultati dei lavori svolti fino ad allora dall' ERSA di Gorizia e dai Centri regionali Vitivinicolo di Udine e della Sperimentazione agraria di Pozzuolo del Friuli.
Fra i non pochi frutti degli sforzi condotti con impegno dai tecnici dei 3 Enti, vi è anche lo studio sulla «gestione informatica degli insediamenti viticoli e caratterizzazione del territorio: il "Progetto Isonzo"». Uno studio - ha detto il professor Franco Frilli, presidente dell'ERSA, nel corso di una sessione di Eurovite '93 - che ha impegnato per anni i tecnici dell'ex-C.R.S.A. e del Consorzio tutela dei vini D.O.C. Isonzo, con il contributo della Camera di commercio di Gorizia, e che ha sviscerato le caratteristiche agronomiche del territorio e le peculiarità delle sottozone che lo compongono, da cui discendono condizioni enologiche interessanti e differenziate.
Dal dottor Giovanni Colugnati (sez.viticoltura-ERSA) si è appreso che un'area di così contenuta dimensione riunisce ben 7 sottozone, con terreni diversi e vari gradi di vocazione alla viti-

ni - solo dalle grandi aziende oggi sono alla portata anche dalle medie e piccole imprese agricole.
Infine, ma tutt'altro che ultimo, il Salone delle selezioni clonali microvinificate con le sue 225 selezioni clonali: tutte novità, sia per cloni, sia per varietà, frutto della ricerca effettuata da 17 Enti, italiani e stranieri, con lo scopo di «costruire» piante di vite resistenti alle ampelopatie, capaci di rispondere al meglio alle diverse specializzazioni ed esigenze colturali e di assicurare, infine, produzioni di uve che richiedano minori trattamenti enologici. Quindi, vigneti sani e resistenti alle malattie, minori trattamenti fitosanitari, minor impiego di prodotti chimici, a vantaggio delle tasche del viticoltore e della salute del consumatore. Queste le garanzie; poi la degustazione della microvinificazione consente di completare con un giudizio organolettico diretto la valutazione del prodotto del futuro vigneto.
Tre i padiglioni fieristici impegnati dalla sezione espositiva, per complessivi 7000 metri quadrati, cui si sono aggiunti i 5000 metri quadrati scoperti nei piazzali del comprensorio.
Ma non ci sono stati soltanto gli «affari» ad Eurovite: c'è stato anche l'aggiornamento scientifico, l'approfondimento tecnico, il confronto ed il dibattito. Anche in questo caso il

coltura di qualità secondo portinnesti e cloni in grado di dare risposte precise ai vari microclimi.
Le indicazioni agronomiche, le scelte varietali, le pratiche colturali, trovano dunque una precisa collocazione nell'importante monografia, completata, come ha sottolineato il dottor Lionello Baruzzini (sez. enologia-ERSA), da una fase di ricerca complementare alla precedente, e cioè quella della microvinificazione dalle uve «tocai friulano» e cioè quelle più rappresentative delle 7 sub-aree, per averne, in fase degustativa, l'impressione finale e probatoria delle varie ipotesi di gestione del vigneto.
Un bel lavoro davvero, come ha riconosciuto il presidente del Consorzio Isonzo, Paolo Brotto, sottolineando i risultati eccellenti che l'abbinamento potenzialità «pubblico/privato» è in grado di produrre.
Nel "Progetto Isonzo" ampio spazio viene dedicato all'applicazione pratica, con esperienza trasferibile alla viticoltura regionale previ «aggiustamenti» al tiro, ha ricordato il dottor Pierluigi Nassimbeni, direttore dell' ERSA, e quest'aspetto di rapida semplificazione, un trasferimento d'esperienza dal laboratorio alla campagna appare sicuramente fra i più graditi dall'imprenditore agricolo.
Ai lavori sul "Progetto Isonzo" il capo dell'ispettorato di Gorizia, dottor Paolo Pascolini, ha rappresentato la direzione regionale agricoltura e numerosi esponenti di cooperative ed associazioni, insieme a tanti viticoltori convenuti da tutto il Friuli-Venezia Giulia, dal Veneto ed anche dalla Slovenia, hanno voluto portare in fase di dibattito le proprie esperienze e contributi, che hanno completato l'apprezzabile iniziativa ●

ASSOCIAZIONE VIVAISTI VITIC(

Il professor Antonio Calò direttore dell'Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano Veneto.

livello delle iniziative è stato ottimo ed i contributi internazionali. Si comincia proprio nella giornata inaugurale, con una tavola rotonda organizzata a cura del Consorzio Collio su «Il vivaismo per la collina. Il materiale di moltiplicazione della vite in relazione alle esigenze della viticoltura di collina».
Dopo l'intervento di apertura del presidente del Consorzio «Collio» Douglas Attems, apre i lavori il professor Cesare Intrieri, titolare della cattedra di viticoltura del dipartimento di colture arboree dell'Università di Bologna. «Mantenimento della qualità» è il concetto su cui si fonda l'esordio della relazione: e tutti gli apporti scientifici, durante la tavola rotonda e durante i successivi momenti convegnistici di Eurovite, si rifaranno a questo obiettivo.
Se ne riparla, infatti, il giorno seguente, 3 dicembre, nel corso della Giornata di studio organizzata dall'Ente regionale sviluppo agricolo: primo appuntamento, al mattino, è con la presentazione del volume «Gestione informatica degli insediamenti viticoli e caratterizzazione del territorio: Il Progetto Isonzo». Il volume, realizzato dall'ERSA - Servizio della sperimentazione agraria, con il consorzio Isonzo e la Camera di commercio di Gorizia, presenta i risultati e le proposte applicative di uno studio che si fonda sul presupposto che «per l'ottenimento della massima qualità è necessario caratterizzare le produzioni viticole, concentrandole in area ad alta vocazione».
Serve quindi uno studio di zonizzazione: la Sezione viticoltura del Servizio sperimentazione agraria ha sviluppato un approccio innovativo, applicando l'informatica con criteri mutuati dalla cartografia tematica, quella cioè specializzata nella programmazione del territorio.
Il sistema - illustrato, dopo le introduzioni del presidente dell'ERSA, Franco Frilli, e del presidente del Consorzio Isonzo, Paolo Brotto, dal dottor Giovanni Colugnati e dal dottor A. Boschin - consente di gestire a video la gran massa dei dati agronomici, correlandoli con la loro fisica dislocazione geografica: applicato ai territori che rientrano sotto la tutela del Consorzio «Isonzo», ha permesso l'individuazione di 7 sub aree, ognuna con peculiari caratteristiche di vocazione viticola.
Il sistema può essere utilizzato su altri territori (il dottor Pierluigi Nassimbeni, direttore dell'ERSA, delinea tale prospettiva in chiave regionale) così da associare specifici progetti di sviluppo viticolo ad ogni area che intenda programmare con criteri scientifici il comparto della viticoltura: e non si tratta soltanto di ricercare garanzie sulla qualità della produzione (degli sviluppi sul piano enologico del Progetto si è occupato il dottor Lionello Baruzzini) ma anche di recuperare l'identità culturale tra il territorio ed il «suo» vino.
Nel pomeriggio si è svolto - affollatissimo - il convegno su «La flavescenza dorata ed altri giallumi della vite: stato attuale delle conoscenze e problemi di lotta». I relatori sono i docenti universitari che fanno parte del Gruppo di lavoro del progetto ministeriale straordinario di ricerca sulla flavescenza dorata. Nell'occasione è stato distribuito - richiestissimo - un volumetto, agile di dimensioni e ponderoso di contenuti - con i lavori presentati al convegno, realizzato dall'ERSA (primo coordinatore del lavoro, il professor Elvio Refatti dell'Università di Udine) in collaborazione con l'azienda fiere di Gorizia.
Arriviamo a sabato 4 dicembre: nuovamente assiepata la sala convegni del quartiere fieristico per il congresso internazionale su «La libera circolazione nella Cee del materiale di propagazione della vite: la nuova direttiva comunitaria». Implicazioni e problematiche (comprese quelle dei rapporti con i paesi europei «terzi» rispetto la Cee) sul «passaporto verde» della barbatella vengono illustrate dai rappresentanti della commissione Cee e delle organizzazioni ministeriali competenti di Spagna, Germania, Francia, Portogallo, Italia.
Ultima giornata fieristica, domenica 5 dicembre: tradizionalmente la fiera ospita il congresso internazionale di apicoltura, dedicato in questa sua dodicesima edizione a «Il miele di qualità: quali i parametri caratterizzanti». Ancora una volta tavolo dei relatori all'insegna dell'internazionalità e uditori numerosissimi.
Ore 19.00, si chiudono i cancelli della quarta edizione di Eurovite. Si ringraziano tutti i collaboratori: la Regione Friuli-Venezia Giulia, l'ERSA, l'Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano Veneto, l'Associazione vivaisti viticoli del Friuli Venezia Giulia, il Miva (che ha tenuto durante la fiera l'assemblea annuale dei soci ed il consiglio direttivo), i Consorzi di tutela «Collio» e «Isonzo», la Provincia di Gorizia, la Cantina produttori Cormons lo sponsor ufficiale, e cioè le Casse rurali ed artigiane del Friuli-Venezia Giulia. Si fanno i bilanci. E soprattutto si pensa alla quinta edizione: come gli esami, le fiere non finiscono mai

Nasce il Turismo del Vino

Parte l'operazione Cantine Aperte

Movimento del Turismo del Vino

In California è diventata una moda, sollecitata anche da pacchetti venduti *prêt-a-porter* nelle agenzie, alla quale non si è sottratto neppure Tomba, fresco reduce dall'olimpionica Lillehammer e da una gara di coppa del mondo sulle Montagne Rocciose. L'andar per vini sta diventando una variante del turismo sofisticato, cosiddetto intelligente, che in Francia - da Bordeaux allo Charente - ha fatto da tempo e con successo le sue prove generali. Ci sono delle contrade, Oltralpe, che hanno fatto della mescita dei vini la loro principale attrazione. Vedere Saint Emilion, dalle parti di Bordeaux, per credere.

Adesso, in questo turismo per intenditori, si cimenta anche la nostra regione. L'offerta c'è, prestigiosa e abbondante; la domanda pure, stando a quanto i tour operators e gli addetti ai lavori assicurano. Detto, fatto. 22 aziende sono confluite nell'associazione e hanno creato la sezione friulana del Movimento turismo del vino che ha già attecchito in Toscana - finora la più sensibile a cogliere questa opportunità - e nel Piemonte delle Langhe, della luna e dei falò cari a Cesare Pavese.

La prima uscita è prevista, alla grande, il 15 maggio con la manifestazione Cantine Aperte, che ha glià raccolto l'adesione di 66 aziende. In quel giorno, i viticoltori dai Colli Orientali alle Grave, dal Collio al Carso, fino all'agro di Aquileia, Latisana e alle zone dell'Isonzo, spalancheranno i loro casali, apriranno le loro enoteche alla curiosità e all'interesse dei gourmets o, semplicemente, della gente che vuol toccare con mano la realtà del vino. Un modo di essere trasparenti e anche un'éscamotage per solleticare un turismo normalmente avviato su percorsi diversi, che va ad arricchire il ventaglio già ricco delle proposte che la nostra Regione è in grado di esibire.

Franco Richetti, direttore dell'Azienda regionale per la promozione turistica, ha colto al balzo l'occasione facendola rientrare sotto le ali protettive e promozionali dell'Apt e osserva: «E' cambiato il turista, si è evoluto. Negli anni passati si accontentava del monoprodotto: la spiaggia o la montagna; adesso va dove può contemperare il riposo balneare con le suggestioni paesaggistiche o le attrattive storico-ambientaliste e culturali. Cerca un ventaglio di opzioni e questa del vino è una in più che non potrà non fare presa anche sugli stranieri che soggiornano nella nostra regione. I percorsi del vino si intrecciano infatti con quelli ambientali o di rilievo storico e artistico (si pensi a Villa Manin nelle Grave o ai gioielli architettonici che punteggiano la fascia collinare), spesso sottovalutati. Inoltre, nella nostra regione, c'è una tradizione secolare che abbina il paesaggio alla buona tavola (il Montasio a Villa Manin, il prosciutto a San Daniele e via elencando), al buon bere e al gusto del vivere - la *joie de vivre* - che è perfettamente complementare alle suggestioni del nostro mare, della laguna, così come della montagna. Insomma, questa iniziativa giunge opportuna non tanto a colmare un vuoto, quanto a stimolare una rivitalizzazione della fascia intermedia tra monti e mare».

Patrizia Felluga, referente regionale per il Movimento del turismo del Vino, si fa forte di un'indagine condotta dal V.I.D.E. sul potenziale *enoturista,* e sulle motivazioni che lo inducono a uscire dal bozzolo della consuetudine. Sono ragioni molteplici , riunite in una gamma che va dal desiderio di scoprire come sono fatte cantine di cui si sente parlare e che non si vedono mai;

Nella pagina a fianco: l'immagine di Cantine Aperte creata da Giovanni Cavassori, che accompagnerà in tutta Italia la manifestazione.

Lo slogan "Andar per vini" ha accompagnato le offerte di promozione turistica presentate dalla Regione alla fiera internazionale del Turismo di Milano.

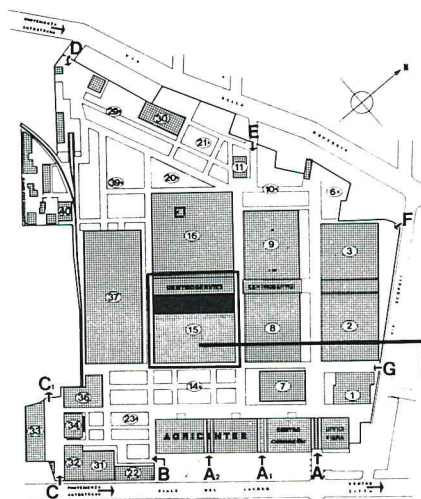
alla volontà di scoprire angoli inesplorati, spicchi di natura ancora allo stato...brado; a un riflusso esistenziale che pesca nella memoria i ricordi di un'infanzia trascorsa nelle campagne, dentro casali che l'urbanizzazione selvaggia ha polverizzato; al piacere di ricostruire in un insieme armonico il quadro della nostra regione, la sua realtà sfaccettata di scrigno di tanti e tanti tesori: storici, artistici, ambientali. Ecco,- sostiene Patrizia Felluga - il Movimento del turismo del Vino vuole dare all'enoturista uno strumento *conoscitivo* e uno stimolo in più; svelare i più riposti segreti del vignaiolo. Insomma, un'offerta integrata che appunto per questo non si esaurirà nell'iniziativa del 15 maggio.

Il dottor Andrea Cecchini, direttore del Servizio della Vitivinicoltura dell'ERSA, sottolinea come questi orientamenti siano sempre stati presenti nella Casa del Vino, seppure proposti a destinatari selezionati (operatori del settore, commercianti etc.) per dovere istituzionale. Ben venga quindi una riproposizione allargata di questa stessa filosofia. Cecchini sottolinea come il successo ottenuto dalla nostra regione alla BIT di Milano (la Borsa Internazionale del Turismo, che ha raccolto alla fine di febbraio il fior fiore degli operatori) conforti favorevoli previsioni su questo complesso di iniziative. «Abbiamo verificato attenzione e disponibilità verso la complessa realtà regionale, dalla gastronomia (straordinario indice di gradimento è stato tributato ai vini, al San Daniele, al Montasio e alle Gubane) alla realtà balneare. Per questo, il Servizio ha aderito molto volentieri alla proposta del Movimento enoturistico. Insieme agli uffici turistici, che faranno la loro parte per assicurazione del dottor Richetti, noi

metteremo a disposizione la Casa del Vino quale sede operativa. E' tempo che anche da noi la cultura del turismo si arricchisca di un addendo che è parte essenziale della nostra cultura e della nostra vita. Pensi che in Francia si organizzano perfino le vendemmie guidate. Siccome non siamo da meno, ritengo che i percorsi del vino siano destinati a implementare la nostra offerta turistica e a contribuire a rendere gradevole da una parte e allettante dall'altra il soggiorno dei nostri amici d'Oltralpe; così some le escursioni fuori porta dei nostri corregionali».

L'appuntamento è quindi a metà di maggio, con le cantine aperte (dalle 10 alle 18), le botti allineate, il vino in maturazione e, perché no?, un calice per assaggio. Come diceva Hemingway? Che il vino è uno dei segni maggiori di civiltà nel mondo. Ecco perché l'enoturismo, più che un pretesto, è un principio di conoscenza

Al Vinitaly '94 c'è un Vigneto chiamato Friuli

Sabato 8 aprile si alzerà il sipario sulla 28° edizione di VINITALY che, per 5 giorni, confermerà Verona capitale dell'enologia mondiale.
Il "VIGNETO CHIAMATO FRIULI" si presenterà puntuale all'appuntamento con oltre 150 Aziende che metteranno in vetrina le loro produzioni migliori presentando anche, per la prima volta, i frutti della vendemmia 1993.
Per la proposta dei nostri vini, uno stand di oltre 3000 metri quadrati, allestito dal Servizio per la Vitivinicoltura dell'ERSA ed organizzato per far incontrare consumatori e produttori al tavolo della qualità.
Con l'esperienza di anni di lavoro alle spalle, realizzata attraverso il comune impegno delle aziende e dell'Ente pubblico insieme, siamo riusciti ad assumere una precisa identità, quasi un posto d'onore, all'interno del prestigioso salone veronese, riuscendo a far conoscere ed apprezzare al grande mercato le nostre zone, le nostre realtà, i nostri prodotti.
Il "Vigneto Friuli" si propone dunque al pubblico internazionale di Verona con una strategia ormai consolidata: quella della qualità coniugata alla serietà. Per valorizzare maggiormente questo binomio, è stato previsto l'allestimento di un ristorante tipico friulano - all'interno dell'area espositiva - che sotto la guida sapiente di alcuni chef regionali curerà tutta una serie di abbinamenti tra enologia e gastronomia del Friuli - Venezia Giulia ●

ACCORDINI
di Serafini Fernanda
Località Campeglio
33040 Faedis (UD)
Tel. 0432 - 711005
CD7

AGRIBENE Srl.
Via Maniago, 70
33080 S.Leonardo Valcellina (PN)
Tel. 0427 - 75375 / 6
C8

AGRIGEST Srl.
Via Attimis, 25
Savorgnano al Torre
33040 Povoletto (UD)
Tel. 0432 - 666428
C8

ARMANDO CIMOLAI
V.le Venezia
33170 Pordenone (PN)
Tel. 0434 - 5581
B7

ASCEVI
di Marian Pintar
Via Uclanzi, 24
34070 S. Floriano del Collio (GO)
Tel. 0481 - 884140
F7

BANEAR
Aziende Agricole Friulane Scarl.
Via Cocul, 2
33010 Treppo Grande (UD)
Tel. 0432 - 961016
C9

BERRA ANNA
Via Ramandolo, 27
33045 Nimis (UD)
Tel. 0432 - 790296
C7

BIDOLI VINI s.n.c.
di Margherita Bidoli
Via Montefesta, 2
33038 S.Daniele del Friuli (UD)
Tel. 0432 - 957052
F7

BOLLACASA LEONARDO
Vini Scream Bollacasa
Via Mantova, 29 - Tiezzo
33087 Azzano Decimo (PN)
Tel. 0434 - 625066
C7

BORGO MAGREDO
Località Tauriano
Via Basaldella, 5
33090 Spilimbergo (PN)
Tel. 0427 - 51444
C8

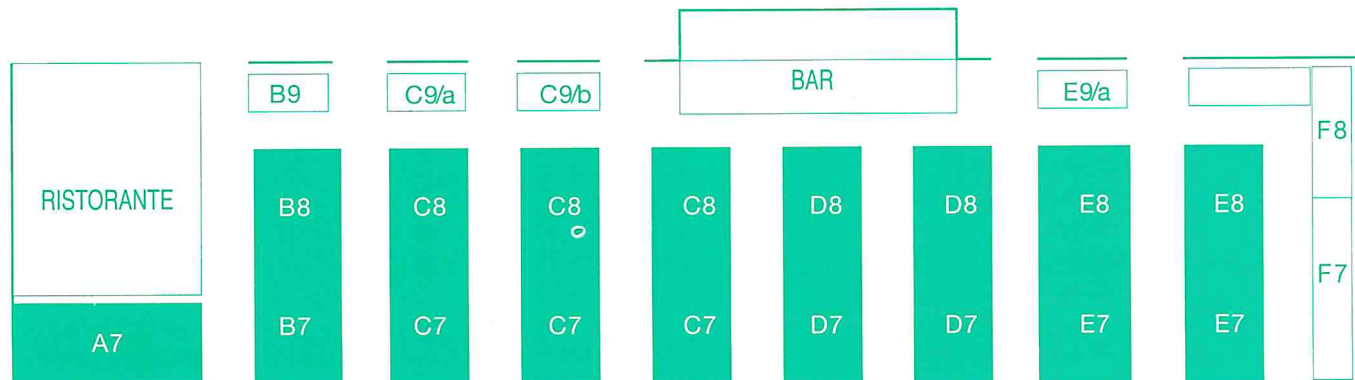
BORGO SAN DANIELE
di Mauri Mauro
Via San Daniele, 16
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481 - 60552
F8

BORGO TINTOR
di Bortoluzzi Giovanni
Via Roma, 49
34072 Gradisca d'Isonzo (GO)
Tel. 0481 - 92250
D8

BUIATTI LIVIO e CLAUDIO
Via Lippe, 25 - 33042 Buttrio (UD)
Tel. 0432 - 674317
CD7

BUTUSSI VALENTINO
di Angelo Botussi
Via Penne Nere, 6
33040 Corna di Rosazzo (UD)
Tel. 0432 - 759194
C9

BUZZINELLI F.LLI
di Boris e David
Via Roma, 80
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481 - 60553
E7

BUZZINELLI MAURIZIO
Via Faet, 9
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481 - 60902
E7

CA' DE MOCENIGO
di Martinuzzo e Zaccariotto
Via N. Sauro, 9
33070 Caneva (PN)
Tel. 0434 - 79214
C7

CA' RONESCA snc.
di Sergio Comunello & C.
Località Lonzano, 27
34070 Dolegna del Collio (GO)
Tel. 0481 - 60034
E8

CACCESE dr. PAOLO
Pradis, 6 - 34071 Cormons (GO)
Tel. 0481 - 61062
C8

CAMERA DI COMMERCIO I.A.A.
Via Morpurgo, 4
33100 Udine (UD)
CD7

CAMERA DI COMMERCIO I.A.A.
Via Crispi, 10
34170 Gorizia (GO)
Tel. 0481 - 3841
E7

CAMERA DI COMMERCIO I.A.A.
P.zza della Borsa, 14
34121 Trieste (TS)
Tel. 040 - 67011
C7

CAMERA DI COMMERCIO I.A.A.
C.so V. Emanuele, 47
33170 Pordenone (PN)
Tel. 0434 - 3811
C7

CANTARUTTI ALFIERI
Via Ronchi, 2
33048 S.Giovanni al Nat. (UD)
Tel. 0432 - 756317
D8

CANTONI di TREVISIOL
Località Ara - Via Isonzo, 23
33019 Tricesimo (UD)
Tel. 0432 - 851318
F8

CASTELLO ORZONE
Via del Collio, 14
33040 Premariacco (UD)
Tel. 0432 - 716030
E9

CASTELVECCHIO Srl.
Via Castelnuovo, 2
34078 Sagrado d'Isonzo (GO)
Tel. 0481 - 99742
E8

CENCIG NICOLA & MAURO
Via Sottomonte, 171
33044 Manzano (UD)
Tel. 0432 - 755165
C7

CIGLIC
di Ciglic Remigio e Bogdan
Località Uclanzi, 1
34070 S. Floriano del Collio (GO)
Tel. 0481 - 884077
D8

COLLI di NOVACUZZO Spa
Via Novacuzzo 46
33040 Prepotto (UD)
Tel. 0432 - 713005
F8

COLUTTA
Via Orsaria, 32
33044 Manzano (UD)
Tel. 0432 - 740524
D8

COMELLI PAOLINO
di Cattarossi Anilla
Via Case Colloredo, 8
33040 Faedis (UD)
Tel. 0432 - 711226
D8

COMUNITA' MONTANA DEL COLLIO
Via N. Sauro, 6
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481 - 60024
E7

CONSORZIO TUTELA VINI D.O.C. AQUILEIA
Via Poscolle, 6
33100 Udine (UD)
Tel. 0431 - 34010
D7

CONSORZIO TUTELA VINI D.O.C. CARSO
P.zza della Borsa, 14
34121 Trieste (TS)
Tel. 040 - 67011
C7

CONSORZIO TUTELA VINI D.O.C. COLLIO
Via N. Sauro, 9
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481 - 630303
E7

CONSORZIO TUTELA VINI D.O.C. GRAVE DEL FRIULI
C.so V. Emanuele, 47
33170 Pordenone (PN)
Tel. 0434 - 523654
C7

CONSORZIO TUTELA VINI D.O.C. ISONZO
Via N. Sauro, 9
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481 - 61833
E7

CONSORZIO TUTELA VINI D.O.C. LATISANA
Via Poscolle, 6
33100 Udine (UD)
Tel. 0434 - 27875
C7

CONSORZIO TUTELA VINI D.O.C. COLLI ORIENTALI DEL FRIULI
Viale Libertà, 50
33043 Cividale del Friuli (UD)
Tel. 0432 - 730162
CD7

CONSORZIO TUTELA VINI D.O.C. RAMANDOLO CLASSICO
c/o Municipio
33045 Nimis (UD)
Tel. 0432 - 790045
C7

COOP. AGRICOLA di DOLEGNA del COLLIO
Via Cividale, 2
34070 Dolegna del Collio (GO)
Tel. 0481 - 639853
A7

COOP. VITICOLTORI BRDA
Via Bucuie, 6
34070 S.Floriano del Collio (GO)
Tel. 0481 - 884192
F8

COOS DARIO
Via Ramandolo, 15
33045 Nimis (UD)
Tel. 0432 - 790258
E9

COZZAROLO GIOVANNI BATTISTA
Via Cormons, 69
33043 Cividale del Friuli (UD)
Tel. 0432 - 716112
CD7

DI LENARDO di G. e A. DI LENARDO e C. Snc.
V. Battisti 1 - Ontagnano
33050 GONARS (UD)
Tel. 0432 - 928633
C8

DO VILLE
di Bonora Paolo
Via Mitraglieri, 2
34077 Ronchi dei Legionari (GO)
Tel. 0481 - 778322
F8

DRAGA
di Miklus Milano & C.
Località Scedina, 8
34070 S.Floriano del Collio (GO)
Tel. 0481 - 884182
D8

DRI GIACOMO
Ramandolo, 17
33045 Nimis (UD)
Tel. 0432 - 790516
CD7

DRIUS SERGIO e MAURO
Via Filanda, 100
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481 - 60998
E7

DURANDI Srl.
Località Provesano
33095 San Giorgio della Richinvelda (PN)
Tel. 0427 - 96037
D8

ENOTECA REGIONALE "LA SERENISSIMA"
Via C. Battisti, 26
34072 Gradisca d'Isonzo (GO)
Tel. 0481 - 99528
A9/8/7

ERMACORA Dario & Luciano
Via Solzaredo, 9
33040 Premariacco (UD)
Tel. 0432 - 716250
CD7

EUGENIO COLLAVINI
Viticoltori in Friuli dal 1896
Via della Ribolla Gialla
33040 Corno di Rosazzo (UD)
Tel. 0432 - 753222
B7/8

FIEGL
Via Lenzuolo Bianco, 1
34170 Gorizia (GO)
Tel. 0481 - 534436
E8

FRANCO FURLAN VINI CASTELCOSA
Via Palazzo, 1 - Cosa
33095 San Giorgio della Richinvelda (PN)
Tel. 0427 - 96585
A7

GALLO SILVANO
Via Manzoni, 52
34070 Mariano del Friuli (GO)
Tel. 0481 - 69200
E7

GIACOMELLI S.r.l.
ANTICA CASA VINICOLA
Via della Libertà, 46
33040 Pradamano (UD)
Tel. 0432 - 670013
D8

GIAVITTO PAOLO
Via dei Castelli, 38
33040 Faedis (UD)
Tel. 0432 - 728086
CD7

GIGANTE
di Gigante Ardiano
Via Rocca Bernarda, 3
33040 Corno di Rosazzo (UD)
Tel. 0432 - 759407
C9

GRADNIK EREDI
Località Plessiva
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481 - 61395
E8

GRADNIK WANDA
Via Dante, 16
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481 - 61924
C8

GUERRA LUIGI
Montina - Via Kennedy, 41
33040 Torreano di Cividale (UD)
Tel. 0432 - 715384
C7

HUMAR MARCELLO e MARINO
Località Valerisce, 2
34070 S. Floriano del Collio (GO)
Tel. 0481 - 884094
D8

IL CARPINO
di Cibini & Sossol
Località Sovenza, 14/a
34070 S. Floriano del Collio (GO)
Tel. 0481 - 884097
E8

KEBER RENATO
Località Zegla, 15
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481 - 61196
E7

KURTIN ALBINO
Localita' Novali, 9
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481 - 60685
C7

LA MAGNOLIA
di Cozzarolo Guido e Figlio
Via Cormons, 71
33043 Cividale del Friuli (UD)
Tel. 0432 - 716262
CD7

LIVON- VINI DEL COLLIO
Via Montarezza, 33
33048 Dolegnano (UD)
Tel. 0432 - 757173
E7/8

LORENZON
di Severino e Enzo
Via Ca' del Bosco, 6
34075 Pieris (GO)
Tel. 0481 - 76445
E7

LUISA EDDI
Corona - Via Cormons, 19
34070 Mariano del Friuli (GO)
Tel. 0481 - 69175
E8

MAREGA GIORGIO
ARTIGIANI VIGNAIUOLI
Via Valerisce, 4
34070 S. Floriano del Collio (GO)
Tel. 0481 - 884058
E9

MARINIG EDI, GIORGIO E MAURIZIO
Via Brolo, 37 - 33040 Prepotto (UD)
Tel. 0432 - 713077
C7

MARINIG SERGIO
Via Brollo, 42
33040 Prepotto (UD)
Tel. 0432 - 713012
CD7

MIDOLINI s.r.l.
Via Udine, 40
33044 Manzano (UD)
Tel. 0432 - 754555
C7

MOSCHIONI DAVIDE
Gagliano - Via Doria, 30
33043 Cividale del Friuli (UD)
Tel. 0432 - 730210
E9

MUZIC di Muzic Giovanni
Località Bivio, 4
34070 S. Floriano del Collio (GO)
Tel. 0481 - 884201
E7

NOVELLO Snc.
di Novello Giuseppe & C.
Via Ronchi, 93
33040 Prepotto (UD)
Tel. 0432 - 713051
D8

PASCOLO ROBERTO
Variano - Via G. Oberdan, 13
33031 Basiliano (UD)
Tel. 0432 - 84435
C7

PECORARI FRANCESCO
Via Gavinana, 10
34070 S.Lorenzo Isontino (GO)
Tel. 0481 - 80105
D7

PETRUCCO
di Lina e Paolo Petrucco
Via Morpurgo, 12
33042 Buttrio (UD)
Tel. 0432 - 674387
C7

PETTARIN PIA
Località Giasbana, 23
34070 S. Floriano del Collio (GO)
Tel. 0481 - 390302
E7

PICECH ROBERTO
Località Pradis, 11
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481 - 60347
D8

PLOZNER
Barbeano- Via delle Prese, 19
33097 Spilimbergo (PN)
Tel. 0427 - 2902
B9

POLENCIC ISIDORO
Località Plessiva, 12
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481 - 60655
E8

POLENCIC s.d.f.
di Ferdinando e Aldo
Via Plessiva, 13
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481 - 61027
E8

PONTONI FLAVIO
Via Peruzzi, 8 - 33042 Buttrio (UD)
Tel. 0432 - 674352
CD7

PRA' DI PRADIS
Via Capriva, 100
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481 - 61148
A7

PRIMOSIG Snc.
di Primosig Marko
Località Mad. d'Oslavia, 3
34070 Oslavia (GO)
Tel. 0481 - 535153
A7

ROCCA BERNARDA - S. M. O. M.
Ipplis- Via Rocca Bernarda, 27
33040 Premariacco (UD)
Tel. 0432 - 716273
D7

RODARO PAOLO
di Luigi & Edo Rodaro
Via Cormons 8 - Spessa
33043 Cividale del Friuli (UD)
Tel. 0432 - 716066
D8

RONCADA
Località Roncada
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481 - 61394
D8

RONCHI SAN GIUSEPPE
di Zorzettig Francesco e Fulvio
Strada di Spessa, 7
33043 Cividale del Friuli (UD)
Tel. 0432 - 716172
CD7

RONCO DEL GELSO
di Badin Giorgio
Via Isonzo, 117
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481 - 61310
D8

RONCO DELLE BETULLE
di Adami Ivana
Via Abate Colonna, 24
33044 Manzano (UD)
Tel. 0432 - 740547
C8

RONCO DI GRAMOGLIANO
Località Gramogliano, 21
33040 Corno di Rosazzo (UD)
Tel. 0432 - 759427
C8

SCOLARIS VINI
Via Boschetto, 4
34070 S.Lorenzo Isontino (GO)
Tel. 0481 - 80024
E7

SCUBLA Sas.
Via Rocca Bernarda, 22- Ipplis
33040 Premariacco (UD)
Tel. 0432 - 716258
C8

SGUBIN MARINA
Località Scriò, 13
34070 Dolegna del Collio (GO)
Tel. 0481 - 60371
B7

SKOK EDI
Località Giasbana, 15
34070 S.Floriano del Collio (GO)
Tel. 0481 - 390280
D7

SNIDARCIG RINO
Località Scriò, 10
34070 Dolegna del Collio (GO)
Tel. 0481 - 639900
C9

STURM OSCAR
Località Zegla, 1
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481 - 60720
D7

SUBIDA DI MONTE
di L. Antonutti & C. Sas.
Via Monte, 9 - Subida
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481 - 61011
D8

TENUTA BELTRAME
Località Antonini, 6/8
33050 Bagnaria Arsa (UD)
Tel. 0432 - 923670
C8

TENUTA VALDARZINO Srl.
Via XX Settembre
33094 Pinzano al Tg. (PN)
Tel. 0432 - 950061
C8

TOROS FRANCO
Novali, 12
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481 - 61327
E7

TORRE ROSAZZA
Località Poggiobello, 12
33044 Manzano (UD)
Tel. 0432 - 750180
C8

VAZZOLER REDI
Località Blanchis, 70
34070 Mossa (GO)
Tel. 0481 - 80519
C8

VENICA & VENICA
di Giorgio Venica
Via Mernico, 42 - Cero`
34070 Dolegna del Collio (GO)
Tel. 0481 - 61264
D8

VICENTINI ORGNANI FRANCESCO
Via Sottoplovie 21 - Valeriano
33090 Pinzano al Tg. (PN)
Tel. 0432 - 950586
C8

VIGNAIUOLI TOTI
Via Albana, 58
33040 Prepotto (UD)
Tel. 0432 - 713034
C7

VILLA RUSSIZ
Località Russiz Inferiore, 5
34070 Capriva del Friuli (GO)
Tel. 0481 - 80047
D7

VISINTIN
di Andrea e Luciano Visintin S.d.f.
Via Corona, 47
34071 Cormons (GO)
Tel. 0481 - 60991
E7

VIVAI COOPERATIVI di RAUSCEDO
Via Udine, 39
33095 San Giorgio della Richinvelda (PN)
Tel. 0427 - 94022
B8

VIVAISTICA D'ANDREA
di D'Andrea e Passoni
Via del Sile, 5
33090 Rauscedo (PN)
Tel. 0427 - 94128
C8

ZORZETTIG
di Zorzettig Giuseppe & Figli
Strada S. Anna, 10
33043 Cividale del Friuli (UD)
Tel. 0432 - 716156
C7

ZORZETTIG GINO
Strada S. Anna, 3
33043 Cividale del Friuli (UD)
Tel. 0432 - 716259
CD7

ZUCCOLO SERGIO e CUSSICH GIUSEPPINA
Via Verdi 14 - Cergneu
33045 Nimis (UD)
Tel. 0432 - 790544
C8

Bertiul tal Friûl 1994
135 i vini in concorso

di Andrea Cecchini

Alverio Savoia ha superato se stesso con la riproduzione del mosaico rinvenuto a Monreale raffigurante un Noè che spreme l'uva. La preziosa opera è stata assegnata in premio all'azienda Pighin di Risano per il miglior Tocai friulano prodotto nella vendemmia '92. Ora il testimone passa ai vini dell'ultima vendemmia, che si sono confrontati in occasione della quarantacinquesima Festa del vino svoltasi a Bertiolo a metà marzo.

Le aziende Forchir, Del Poggio, Pighin, Vigneti Pittaro, Grossutti, Cabert, Collavini, Plozner e La Delizia si sono qualificate ai primi posti della graduatoria dell'edizione '94 del concorso, e aspettano ora il giudizio della commissione estera che concorrerà ad assegnare la prossima palma. La Festa del vino di Bertiolo anche quest'anno è servita come occasione per fare un primo check-up del settore vitivinicolo regionale che vede in questo momento una molteplicità di problematiche di non facile soluzione.

L'assessore regionale all'Agricoltura, Tiziano Chiarotto, intervenuto al taglio del nastro inaugurale, ha voluto sottolineare gli aspetti legati a quelle disposizioni comunitarie che penalizzano fortemente la realtà vitivinicola del Friuli Venezia Giulia costringendo i produttori ad avviare alla distillazione obbligatoria un quantitativo di vino ritenuto erroneamente in eccesso, quando è ben noto che i consumi interni sono di un terzo superiori ai risultati vendemmiali. Chiarotto ha altresì rassicurato i tanti viticoltori presenti sui progetti della Regione in materia di finanziamenti comunitari, ricordando come grazie a quelli dell'obiettivo 5B sarà possibile avviare importanti iniziative per la promozione dei prodotti tipici agroalimentari.

Concludendo, l'Assessore Chiarotto ha ribadito come la strada dell'assistenza tecnica, delle iniziative di sviluppo agricolo, i vari interventi per la trasformazione, commercializzazione e valorizzazione dei prodotti agricoli, la razionalizzazione dei sistemi di produzione, di raccolta e di conservazione, il credito agrario, sono obiettivi da continuare a perseguire, per dare servizi agli agricoltori affinché possano competere con i loro colleghi italiani ed europei ●

Folklore alla 45ª Festa del vino, inaugurata *(foto in basso)* dall'assessore regionale all'Agricoltura, Tiziano Chiarotto.

Echos, ivresses, memoires

F. Schubert / F. Schober

An die Musik

El. Schwarzkopf / Ed. Fischer

Nazaria

di Cesare Govi

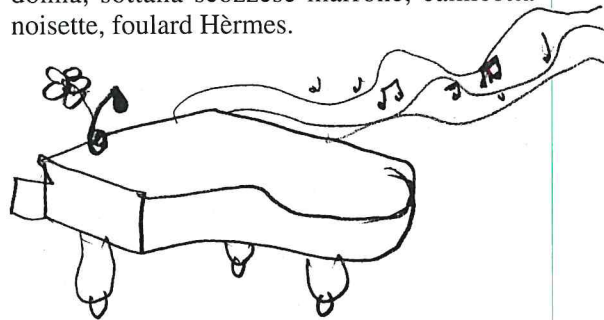
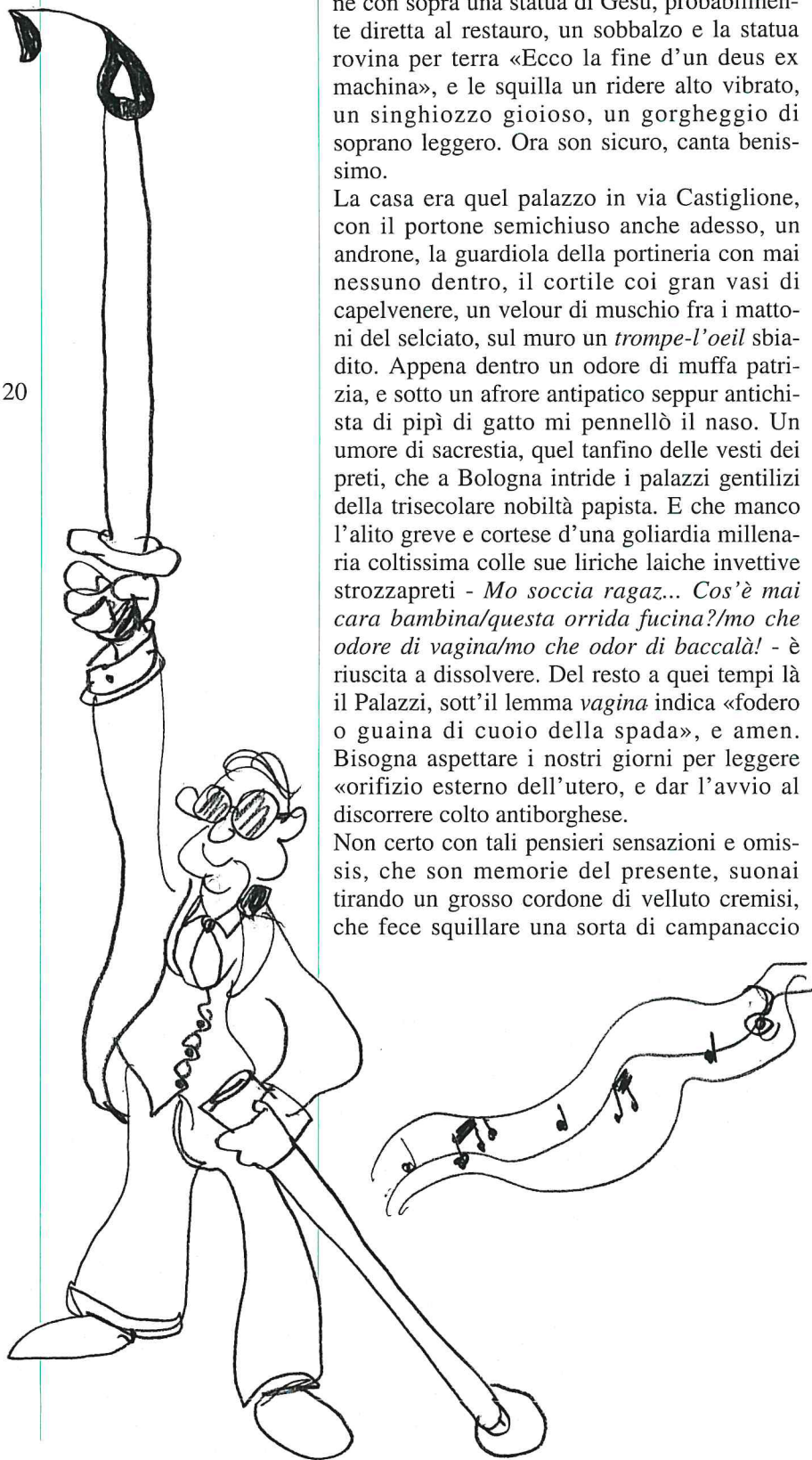
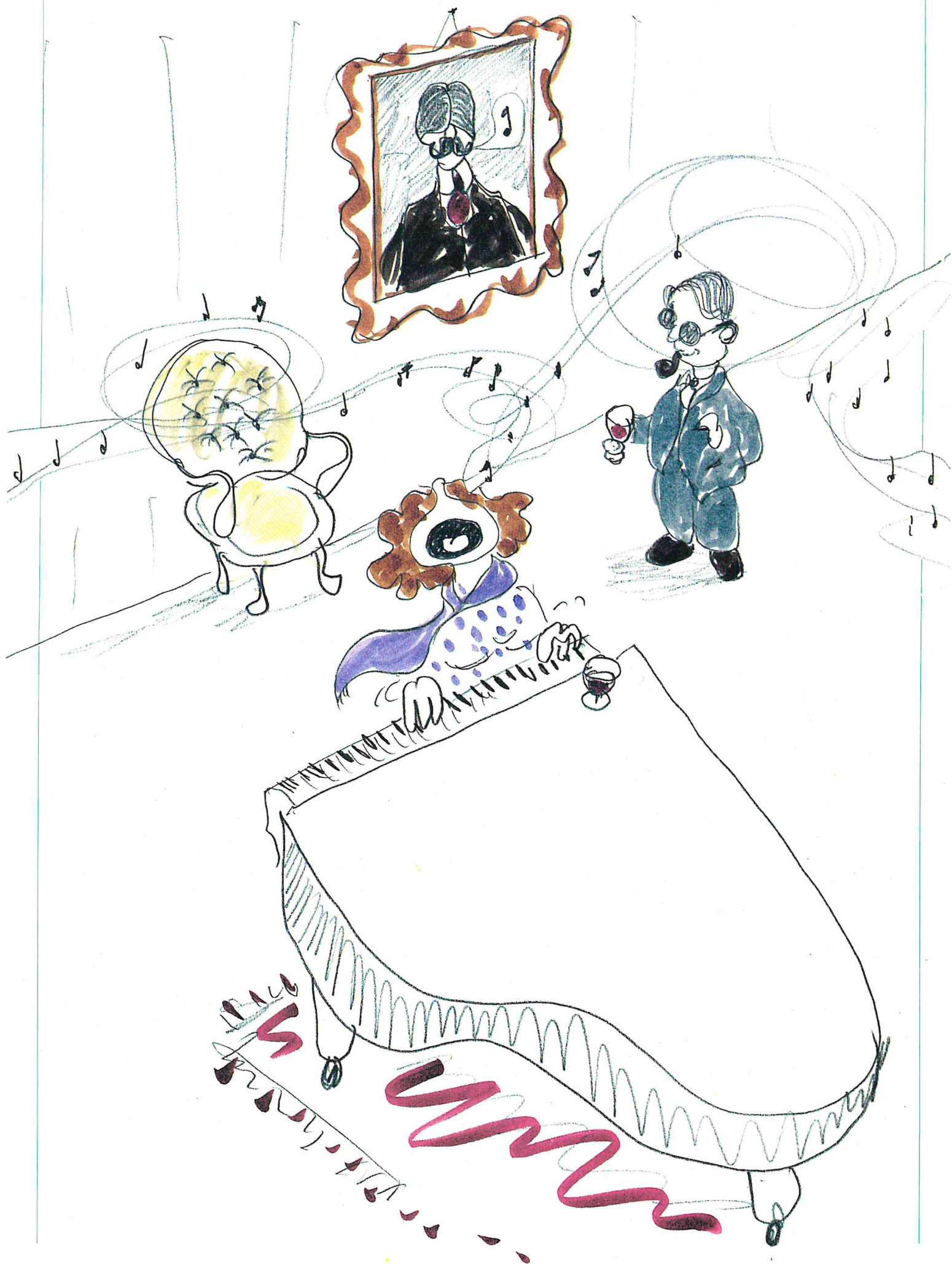
Non l'avevo mai sentita cantare, sentivo però che cantava bene. Un monosillabo, anche solo una vocale ispirano, a volte, vaghezze musicali. Già quando ci conoscemmo, o piuttosto quando l'abbordai, tutt'e due appoggiati alla rete di recinzione del tennis ai giardini Margherita, la sua voce porgeva un quid di musica. Lei in attesa del suo turno in campo, io d'agganciarla dopo averla vista di sfruso una domenica mattina sott'il Pavaglione, avevo avvertito in quel «Nazaria» sussurrato nel presentarsi una sorta di melisma liturgico. Il cognome mi si spense nell'orecchio, tanto il nome Nazaria m'aveva colto come una sonorità bruna d'arpa da cancellare ogni altra parola. Una voce che subito i lineamenti del volto assorbivano nei loro toni o semitoni soffici.

Forse la bellezza del volto è forma e la parola contenuto. Così il viso della Nazaria non proferiva parole, ma musica come dono. Intanto il volto di vago tratto orientale delle montagne, gli zigomi alti si smorzavano negl'occhi obliqui di taglio tibetano o nepalese, come guardandoti guardassero entro se stessi, un continuo meditare sorridente. Che in me furono le prime avvisaglie di tachicardia in vista d'autorevoli infarti di 50 anni poi.

S'affievoliva la mia già indiligente applicazione allo studio.

Se n'eran accorti i professori di lettere e di matematica. Non quello di filosofia, un imbarbogito tutto Dottrina del fascismo, romagnolo d'un romagnocentrismo da «*Romagna che nell'afflato italico/D'eterne Glorie Colui Duce s'incarna*» (sic! versi del figlio aviatore del prof. di filosofia, da costui pretesi scritti sulla prima pagina di «Mistica fascista»).

In casa dicevano ch'ero patito. E' l'intensità dello studio a smungere, eppur'io meno studiavo e più dimagrivo. La professoressa di scienze, proprio la Carlella Plessi, godeva il mio smagrire, forse struggimento per lei. Mi offriva lezioni di chimica e d'ottica a casa sua, mi teneva su a ova sbattute e cognac, ma cadevan come tonfi sordi le sue profferte. Nazaria, Nazaria...

Però il caso com'aiuta il caso. Per caso incontravo Nazaria ogni giorno al liceo Minghetti - io al Galvani, facevo fogone oramai quasi tutte l'ultime ore. «Oh guarda, passavo per caso di qui, oggi avevo solo tre ore...». Avevo cominciato a saltar ginnastica e religione, poi qualche greco e matematica.
E così un giorno, 7 aprile 1942 fulgida memoria d'una levitazione dell'anima, sensi extracorporei, ... «Non verresti per caso oggi a casa mia? Diamo una guardata a Freud, non mi va giù», mi fa la Nazaria. «Fiat» dissi, ché mi sentivo Dio. Stava passando un motofurgone con sopra una statua di Gesù, probabilmente diretta al restauro, un sobbalzo e la statua rovina per terra «Ecco la fine d'un deus ex machina», e le squilla un ridere alto vibrato, un singhiozzo gioioso, un gorgheggio di soprano leggero. Ora son sicuro, canta benissimo.
La casa era quel palazzo in via Castiglione, con il portone semichiuso anche adesso, un androne, la guardiola della portineria con mai nessuno dentro, il cortile coi gran vasi di capelvenere, un velour di muschio fra i mattoni del selciato, sul muro un *trompe-l'oeil* sbiadito. Appena dentro un odore di muffa patrizia, e sotto un afrore antipatico seppur antichista di pipì di gatto mi pennellò il naso. Un umore di sacrestia, quel tanfino delle vesti dei preti, che a Bologna intride i palazzi gentilizi della trisecolare nobiltà papista. E che manco l'alito greve e cortese d'una goliardia millenaria coltissima colle sue liriche laiche invettive strozzapreti - *Mo soccia ragaz... Cos'è mai cara bambina/questa orrida fucina?/mo che odore di vagina/mo che odor di baccalà!* - è riuscita a dissolvere. Del resto a quei tempi là il Palazzi, sott'il lemma *vagina* indica «fodero o guaina di cuoio della spada», e amen. Bisogna aspettare i nostri giorni per leggere «orifizio esterno dell'utero, e dar l'avvio al discorrere colto antiborghese.
Non certo con tali pensieri sensazioni e omissis, che son memorie del presente, suonai tirando un grosso cordone di velluto cremisi, che fece squillare una sorta di campanaccio dentro. M'apparve uno stoccafisso in guisa di donna di statura circa come la porta, fino ai piedi a coprirglieli una palandrana rosseblu tipo giacca da cameriere, la cuffia a merletti e due ciocche di cappelli bianchi appena tinti d'azzurrino. «Venga la Nazaria l'aspetta», e poi «Nazaria c'è il signor Govi», e mi guida, dopo una sala mobiliata di noce massiccio, una gran tavola *Queen Anne* s'un unico piede sbocciante in tre stupende teste di cigno, in un salotto.
La Nazaria s'alza dal pianoforte e m'abbraccia secondo il rito *amicale* delle classi alte. L'arredo *Biedermeier* della stanza, o piuttosto gabinetto di musica e conversazione, accentua lo snobismo del gesto e l'eleganza della donna, sottana scozzese marrone, camicetta noisette, foulard Hèrmes.

Stringo la naturale remora della timidezza, «Nazaria, di parlare di Freud non mi va, perché Freud non mi va giù. Su che testi fai filosofia?», «Sul De Ruggiero», «Sai come lo liquida? alla gogna in 20 righe. La psicanalisi, una cialtroneria che va a sfrugugliare una psiche tutta da ridere come una frattaglia». E qui casca l'impegno intellettuale della mia visita. La domestica lungovestita si fa sulla porta, e «Olga cosa ci porta di buono? ci pensi lei» fa la Nazaria, «Va bene, un Tokay fresco non gelato, come piace a te», risponde a se stessa Olga.
Quel Tu della domestica alla Nazaria, e il Lei della Nazaria a Olga non mi sorprende, diciam piuttosto che mi fa un buon effetto: un trattarsi affettuosamente gerarchico, un rigore di rapporti chiesti dall'età. Al mio mancato stupore, forse solo un sorriso di dentro, la risposta della Nazaria, «L'Olga è con noi da una quarantina d'anni, m'ha portat'in braccio, m'ha messo a letto... anzi è stata la mia levatrice. Fino a una decina d'anni fa si nasceva in casa. Qualche estate addietro, ritornavo da una vacanza dai nonni, come mi vede mi dà del lei. Mi son mess'a piangere, lei m'ha abbracciato e giù a piangere anche lei. Va bene, va bene, mi fa, però sei una signorina». Quando entra l'Olga col vino nel secchiello del ghiaccio e le due *flûtes* la guardo bene, «Nazaria lascialo raffreddare un po', poi vengo a berne un sorso anch'io». Se ne va lasciandomi un silenzio che mi fa bene. «Nazaria, lo sai che un po' l'Olga ti somiglia? sarà lo star semp'insieme, l'affetto contagia i lineamenti... quei certi tratti orientali...». «Mannò, m'interrompe, è che siamo *bisiacche* tutt'e due. I bisiacchi han tutti un po' la medesima fisionomia». Bisiacchi! dico io. E la Nazaria sento

che parlando versa una nozione nel mio vuoto geografico vergognoso.
«Appena sopra Trieste - continua - fra il Timavo, un fiume carsico più sottoterra che fuori, e l'Isonzo, fiumi di guerra. Un nastro di terra immaginato più che vero. Ci chiaman bisiacchi con un tantin di spregio. Saremmo gente venuta da chissadove. Briganti circassi? Dove son nata io, una volta c'era un villaggio, dicono, che si chiamava Karačajevo, come la capitale della Circassia. I bisiacchi... un nastro di terra immaginato più che vero - ripete, l'espressione deve piacerle -. La terra bisiacca è molto bella, un brandello di Carso, che s'intenerisce man mano va su, dicono fino a Varaždin verso l'Ungheria. Una terra piena di storie e favole. Di' su, somiglio a una strega? Son streghe le donne bisiacche, dicono. «Son streghe, son streghe» dice l'Olga d'in cucina. Ne son troppo convinto per risponderle. La guardo, che belle però le streghe.

nità perduta. Ero in preda all'atassia mentale. E non sarebbe finito lì quel dopopranzo del 7 aprile 1942. Fatti minuti diventati eventi storici m'avrebbero travolto. Quando torna la Nazaria le offro una Mahalla, sigaretta egizia col bocchino sughero e oro, lei mi porge l'astuccio che avev'in mano, prima di me prende un sigaro Virginia biondo cenere colla pagliuzza in punta, aspira a lungo, dalle narici leggeri fili di fumo come un aerosol *au contraire*. Faccio l'addizione, il Tocaj, i lirici greci in francese, bisiacca un po' circassa, la voce modulata in luminosità opache, il sigaro Virginia, tutt'il *nonchalence* del suo Essere... E mi do a tirare dal sigaro, il fumo alla testa e allo stomaco in simultanea, i ruttini come singulti. Più tardi uscendo comprerò 20 centesimi di castagne secche, dicevano biffassero l'alito di fumo, che sennò poi a casa...

Una donna di 18 anni, che beve vino all'ora del the, in più bisiacca: ce n'era abbastanza per appagare la brama d'esotico d'un ragazzo della stessa età. Bisiacca, circassa, il vino al posto del the, la voce con un'eco veneta foresta, il medesimo garbo nel porgere l'assenso o il dissenso, un'eleganza avvezza a una consuetudine atavica col bello. Mi pulsa il collo, *Domine non sum dignus* mi recitano le tempie, *ne pas chercher l'aventure, et l'aventure te cherche*, sono nel vortice dell'avventura. Ma st'attento, sei solo al prologo, colsi l'esortazione che veleggiava per la stanza nel momento che Nazaria s'alzò e andò di là. Sul divano un libro francese, i lirici greci tradotti da Marguerite Yourcenar... il mio orgoglio d'esser lì, come leggere il romanzo della mia vita... molto più d'una gioia... se non crepo adesso son immortale.
Sentivo in me formarsi il talento del grande comunicatore. Subito alla sera avrei incontrato gli amici diffusori, quei due che appena gli dici una cosa riservata, con bisbiglio esclusivo la gonfiano a dimensioni sesquipedali, l'innalzano all'ennesima potenza, l'annunciano con'un'epifania all'universo. Dunque ero stato in casa d'una ragazza, bella? dippiù, bisiacca... ah no, bisiacca no... una ragazza circassa di Karačaievo, che leggeva i lirici greci in francese... e il Tokaj, e il foulard d'Hermès a 18 anni. Ma simultanea una nube di quelle che accompagnan le vacanze di Fantozzi m'adombra i dì avvenire... la ragazza che avrei sposata, accidenti, lo sentivo, la prima volta a casa sua ciambella e karkadé, il the autarchico, e la mamma lì seduta... forse la clausura trappista... Ecco chi sarebbe stata la Nazaria, nei secoli dei secoli la stigmate della mia monda-

La Nazaria si siede al pianoforte, arpeggia, prova o inventa accordi. Lo strumento non ricordo se Pleyel o Gaveau, comunque un suono antico, un po' fortepiano, clavicembalistico, gli armonici estesi. D'improvviso smette e irrompe una delle sue risate vivide, e m'apostrofa «Sai perché gli ebrei son più violinisti che pianisti?», «...», «Hai mai provato a scappare con pianoforte in spalla?». Una risata tanto di gusto non m'era mai capitata, quei casi cui segue un silenzio di meditazione.
Di nuovo un arpeggio grave, «Conosci il Lied *An die Musik* di Schubert?», e attacca gli accordi ribattuti dell'*incipit*, poi il canto «*Du holde Kunst, in wieviel grauner Stunden...*». Incantamento, stupore o cosaltro? Intanto l'estensione della voce dal contralto al soprano leggero, anzi *leggiero*, dalla pastosità brunita d'una riflessione interiore al tinnio di campana alpestre, le note tenute appena vibrate e solo un cenno di gorgheggio, il garbo in Musica, e lo svolgersi della melodia duttile alla flessuosità della voce e non viceversa come secondo natura. Davvero un inno alla Musica. Il mio primo incontro con Schubert, un avvio alla sua struggente amicizia, che qualche anno dopo Elisabeth Schwarzkopf m'avrebbe schiuso.
Come cantava Nazaria lo sapevo dal giorno ai giardini Margherita quando presentandosi aveva detto «Nazaria», «*là dove tal suono è penetrato una volta resta per sempre nell'animo... per riapparire sempre quello di prima*». Nazaria e i Lieder di Schubert, per me un unicum per sempre.
Nell'androne, uscendo, incontro i signori Gravnjč, i genitori di Nazaria, li saluto pescando nel formalismo più vieto. Chissadove poi la timidezza avrebbe un suo fascino.

Anche i *non-Nazaria* hanno uno *stile-onore*. E così rivendico il mio, inventato lì per lì una mattina di fogone insieme. Avverto per la prima volta e in anticipo il tipico classismo snob, vessillo tutt'italiota della «fantasia al potere» 20 anni dopo. E d'*emblée* alla Nazaria propongo d'iscriversi al Movimento d'unità proletaria, una combriccola giovanile del partito socialista, sorta di fronda velleitaria esibizionista ciarlatana del Guf *à la page* disfattista.

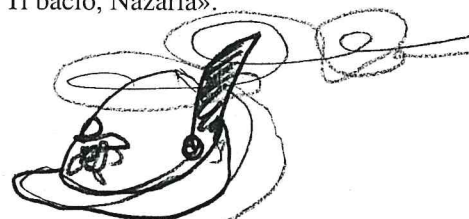
Quanto compatimento nella carezza e nella risata della Nazaria.

Mi sento definito catalogato classificato incasellato spersonalizzato: il bambino ipopsichico della vignetta di Novello, cui il Ministro chiede cosa farai da grande, e il bimbo «Il Ministro, Signor Ministro».

«Ragazzi vi siete smonati di far i balilla, che adesso vi date al Socialismo?». E continua con voce ferma la quasi intemerata: l'Italia è la natura stessa del Fascismo, è il Fascismo da saecula saeculorum, Mussolini, un accidente in più nello sgangheramento nazionale. «Il Fascismo sta per finire... *e per risorgere più bello e più antico che pria*». Com'è soddisfatta di questa battuta del Nerone di Petrolini. E' sprezzante appuntita la voce della Nazaria, «Ma rivediti Leopardi, il più grande analista del carattere italiota... dove dice che l'italiano è il popolo più spregevole d'Europa, e niun popolo europeo giunge alla nostrana bassezza... Amen».

Ancora qualche volta dalla Nazaria, sempre più a mio agio, il Tocaj, il sigaro Virginia, qualche Lieder di Schubert e di Dovořák... Incombevano gli esami, poi la villeggiatura. Avevo bisogno di riprender fiato, che mi si smollasse quella corda tesa allo spasimo. Che si allentò in campagna, ma continuando a vibrare queta infantile come i *vocalises* di Rachmaninov, per poi ritendersi quando s'appressò il dì del ritorno.

Che arrivò. Ma il telefono della Nazaria, muta anche la soneria. Vado su per le scale con le pulsazioni un po' sbilenche, suono, niente, d'in strada vedo le finestre chiuse. Per diversi giorni, per varie settimane, avanti e indietro sotto la casa, giro per l'androne e il cortile muscoso. Non m'attento a domandare a qualcuno, non conosco i suoi amici.

E poi il 23 dicembre la cartolina precetto, il 5 gennaio a Strigno Valsugana, XI Alpini, battaglione Bassano, in vista d'un corso allievi ufficiali, l'ultimo regio. Sarà la metà di febbraio, una cartolina da Gorizia: «Ho avuto il tuo indirizzo militare da Alberto. Sono tornata dalle mie parti bisiacche. Finita la guerra cercami. Ti bacio, Nazaria».

Capodanno del '75, in albergo al passo della Mendola. A tavola, logorroico politico, mi pare ufficiale dell'esercito della DDR in perpetua missione speciale, cultura sfaccettata, ironia simpatica, Peter Kolosimo, giornalista esperto in tutt'il tuttibile, accanto a una delle sue consuete donne bellissime, questa dai tratti orientali decisi come la cadenza friulana del parlar vivo a *boutades* intelligenti. E così io arrivo a dire dei bisiacchi, che conoscevo una ragazza bisiacca, forse un po' circassa, i lineamenti tibetani, e racconto dei sigari, del Tocaj, dei lirici greci in francese, il nome Nazaria.

Peter mi fissa un po' spiritato, gli occhi clowneschi alla Calvino quando voleva dar a intendere d'essere intelligente. «Certo la Nazaria, dice, una Nazaria sempre la pipa in bocca, a Trieste nel 1945, arrivata coll'esercito jugoslavo, che aveva occupato per circa due mesi la Venezia Giulia... massì la Nazaria, molto elegante in divisa d'ufficiale di Tito... sempre un gran fascio di giornali e libri in mano». Peter l'aveva vista spesso all'osteria ch'era stata di Joice «... diamine la Nazaria, bella con quella voce agile e morbida».

Ogni tanto la cerco, la Nazaria. Quando mi canta dentro *An die Musik*, «*Wo mich das Lebens wilder Kreis umstricht/Hast du mein Herz entzunden...*, quando mi soffocavano le dolenti vicende della vita, tu m'hai acceso il cuore. Sehnsucht ●

Un prosit italiano in Germania

Le esportazioni dei nostri vini: tira la qualità

di Eckard Supp
scrittore e giornalista specializzato

In Germania, che per l'Italia è il maggiore mercato d'esportazione, nel periodo 1990-1992 si è registrato un calo delle importazioni di vini italiani del 5,3% con una quantità scesa a 4.417.920 hl. Il fatturato, invece è aumentato dell' 11,8%, arrivando a DM 860,230 milioni. Nel periodo 1991-92 le importazioni in quantità e in valore sono diminuite, rispettivamente, del 7,2% e 2,8%.
Numerosi sono i segmenti dei vini commercializzati senza l'indicazione di origine, a cominciare dai vini da distillazione di base per aceto, mosti parzialmente fermentati, vini liquorosi, vermouth e vini di base per spumanti (questi ultimi con una quota oltre il 70% all'interno di tale segmento), per arrivare ai vini che vengono utilizzati per euroblend, vini frizzanti e per i cosiddetti «winecooler». La quota di tali prodotti sui vini importati dall'Italia supera il 40%.
Nonostante le notevoli riduzioni del prezzo da parte dei fornitori italiani, dal 1990 al 1992 la loro quota è scesa del 36% a causa delle forniture spagnole a prezzi più convenienti. Nuovi spazi, infatti, hanno acquisito sul mercato tedesco i vini spagnoli le cui consegne, anche se in misura più ridotta rispetto all'anno precedente, hanno continuato a crescere (+5,3%).
Nello scorso anno il consumo pro-capite in Germania è rimasto stazionario intorno ai 21 litri nella ex RFT ed agli 8 litri nei nuovi Länder, ove il gusto dei consumatori è ancora orientato verso i vini abboccati e dove più incisiva dunque dovrà essere in futuro l'opera di educazione e promozione per i vini di qualità.

Vini bianchi da tavola

Nel segmento dei vini che arrivano al consumatore con l'indicazione dell'origine italiana, i vini bianchi da tavola, con una quota pari ad oltre il 21%, rappresentano il principale gruppo merceologico tra i vini italiani importati.
Dal 1990 al 1992 le forniture di tali vini hanno accusato un calo, in quantità, del 9,5%, riducendosi ad un volume di 917.572 hl, ed in valore del 7,5%, scendendo quindi ad un totale di DM 107,676 milioni.
Nel periodo 1991/92 la diminuzione in quantità e in valore è stata, rispettivamente, del 18,1% e 19,3%.
All'interno di tale gruppo sono in decremento le forniture dei vini bianchi da tavola sfusi, destinati ad essere utilizzati nella produzione tedesca di spumanti.
Pressoché stabili sono le forni-

ture dei vini in bottiglia. Grazie al notevole andamento di tale segmento di mercato, si sono potute compensare le perdite subite nelle fasce inferiori.

Vini Rossi da tavola

Il secondo gruppo di ordine di importanza è costituito dai vini rossi da tavola, con una quota di quasi il 14% sul totale dei vini italiani importati dalla Germania.
Dal 1990 al 1992 il volume delle importazioni di tali vini si è contratto in termini quantitativi del 16,5%, scendendo a 572.017 hl e in termini di valore del 14,7%, scendendo a DM 77,630 milioni.
Nel periodo 1991/92 il calo in quantità e in valore è stato, rispettivamente, del 9,6% e 15,3%.
Complessivamente sono 70 milioni le bottiglie da 0,75 l di vini rossi e bianchi da tavola attualmente venduti sul mercato tedesco.
Si essi, meno di 1 milione di bottiglie sono vini da tavola, in prevalenza rossi, di qualità superiore.

Spumanti

Il terzo gruppo in ordine di importanza è quello degli spumanti, con una quota di quasi il 12%.
Dal 1990 al 1992 le forniture di tali prodotti sono aumentate dell'80%, per un volume quantitativo pari a 70,5 milioni di bottiglie ed in valore di circa DM 182 milioni pari al 70,5%.
Nel periodo 1991/92 l'aumento in quantità ed in valore è stato pari, rispettivamente, al 29,0% e 20,4%.
In tale segmento predomina l'Asti Spumante, con circa 54 milioni di bottiglie.
L'incremento delle vendite dell'Asti Spumante negli anni recenti è dovuto in gran parte alla domanda proveniente dai nuovi Länder della Germania.
La Germania è, in tal modo, il principale mercato per tale spumante, più grande persino del mercato italiano.
Nonostante il breve periodo di presenza sul mercato, l'andamento delle vendite degli spumanti secchi o brut di provenienza italiana, con un tasso di aumento di oltre il 66% a partire dal 1990 per un totale di 16,1 milioni di bottiglie, può essere considerato soddisfacente.

Vini D.O.C. e D.O.C.G.

Le vendite dei vini D.O.C. e D.O.C.G. hanno un'importanza decisiva per il trend del vino italiano sul mercato tedesco.
Dal 1990 al 1992 le forniture di vini bianchi e rossi di qualità superiore sono salite in quantità ed in valore, rispettivamente del 9,8% fino ad un volume di 828.168 hl e del 12,1% fino alla somma di DM 327,413 milioni.
Nel periodo 1991/92 l'aumento quantitativo ed in valore è stato, rispettivamente, dell'1,3 e 2,6%.
In forte calo è la quantità dei vini D.O.C. importati allo stato sfuso, al contrario dei prodotti imbottigliati.
La quota sulle importazioni italiane di vino dei vini D.O.C. e D.O.C.G. è salita al 18,7%.
Tali dati indicano con evidenza che l'Italia è attivamente presente sul mercato tedesco con vini di qualità superiori alla media.

Vini rossi D.O.C. e D.O.C.G.

Dal 1990 al 1992 le importazioni di vini D.O.C. e D.O.C.G. sono salite, in quantità, dell'1,9% a 444.900 hl, in valore del 12,8% fino a DM 176,687 milioni.
Tuttavia, nel periodo 1991/92 si è registrato un calo in quantità del 2,4% ed un leggero aumento in valore dello 0,7%.
Il prezzo medio per un litro di vino è aumentato del 3,1%.
I vini rossi D.O.C. e D.O.C.G. incidono con una quota del 10,1% sul totale delle forniture italiane di vino.

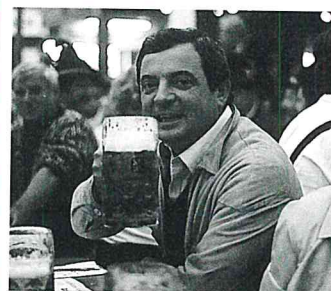
Vini bianchi D.O.C. e D.O.C.G.

Dal 1990 al 1992 le importazioni di vini bianchi D.O.C. e D.O.C.G. sono salite, in quantità, del 20,7% a 383.268 hl, in valore, del 31,1% a DM 150,726 milioni.
Nel periodo 1991/92 si è registrato un aumento in quantità ed in valore, rispettivamente del 5,9% e del 5,1%.
Il prezzo medio per un litro di vino è diminuito dello 0,75%.
I vini bianchi D.O.C. e D.O.C.G. partecipano con una quota salita all'8,7% sul totale delle forniture italiane di vino.

PARTICOLARITÀ DEL MERCATO TEDESCO

La Germania è, sia in termini di quantità che dl valore, il mercato estero di gran lunga più importante per i vini italiani.
A differenza dei mercati statunitense e francese, le esportazioni verso la Germania non presentano grandi variazioni.
Le vendite di vino italiano sono stabili, in parte con vistosi tassi d'aumento in alcuni segmenti.
Il mercato tedesco mostra di essere ricettivo per i prodotti di aziende grandi e piccole, assorbendo, come nessun altro mercato, le esportazioni della produzione vinicola italiana.
Ne è prova il rapido accoglimento dei nuovi vini qualitativamente pregiati, sia che provengano da grandi case commerciali che da piccoli produttori di spicco. Ciò, però, vale soltanto per le zone di coltura privilegiate dall'export.
Espresso in cifre: nel 1992 l'Italia ha fornito al mercato tedesco il 35,5% delle sue esportazioni di vino. Il mercato tedesco ha assorbito da solo il 65% dei vini di qualità esportati nei paesi della C.E.E.
Il 71% delle esportazioni di Asti Spumante è stato assorbito dai paesi della C.E.E. di cui l'83% è a sua volta giunto sul mercato tedesco.

CONCLUSIONE

In conclusione si può dire che le preferenze dei consumatori tedeschi si rivolgono sempre più ad un prodotto di alta qualità, capace di appagare le esigenze di abbinamento con i diversi cibi e di offrire anche l'immagine di uno stile di vita che è stato finora ben sintetizzato dallo slogan «Ars Vivendi - Die Kunst zu leben» (l'arte di vivere).
Occorre rilevare però che, nell'ultimo anno il reddito disponibile per i consumatori tedeschi si è alquanto assottigliato in relazione a diversi fattori che hanno inciso sul potere di acquisto finora goduto.
Ciò ha determinato una maggiore attenzione nelle spese ed una selezione più accurata della domanda ●

La relazione è stata tenuta al IV Corso di aggiornamento Renato Ratti, tenutosi a Palermo in dicembre, e riservato ai funzionari dell'Ice e dell'Istituto regionale della vite e del vino di Palermo.

Il progetto Carso: gestione informatica dei vigneti e sperimentazione sul territorio

All'inizio era il Pucino

di A. Boschin e G. Colugnati

Al tempo degli antichi Romani era rinomato un vitigno chiamato Pucino, coltivato nella provincia di Trieste. Sono passati da allora molti secoli, ma gli agricoltori del Triestino hanno sempre continuato a coltivare la vite, ricercando anche varietà diverse e più o meno adatte al particolare habitat presente in questi luoghi.

Il settore vitivinicolo provinciale, regionale e nazionale sta vivendo però in questi ultimi anni momenti di grande trasformazione, risentendo dell'influenza del mercato. Il consumatore medio, infatti, ha ridotto in maniera sensibile i propri consumi di vino per sostituirlo con bevande più «moderne» quali la birra, le bibite analcoliche, i succhi di frutta, ecc.

La crisi economica nazionale condiziona inoltre profondamente le vendite dei prodotti di «lusso», ai quali va sempre più riconducendosi il vino, passato da usuale corollario al pasto quotidiano a bevanda dei momenti di svago od importanti. Nel particolare contesto della provincia di Trieste va pure menzionata la concorrenza dei viticoltori della Slovenia e della Croazia, che possono spuntare prezzi decisamente inferiori rispetto a quelli italiani.

Dal punto di vista enologico, si assiste poi ad una differenziazione della domanda dovuta a motivi generazionali: vini bianchi e rossi carichi di estratto, aromatici, leggermente ossidati e decisamente alcolici per acquirenti di età media o matura; vini leggeri, bianchi e preferibilmente frizzanti per compratori giovani.

Il viticoltore triestino si trova dunque nella necessità di compiere scelte impegnative con l'obiettivo di migliorare qualitativamente la sua produzione; esso può essere conseguito sia con il miglioramento delle tecniche colturali che con l'impianto di nuove varietà od il recupero di quelle semi-abbandonate.

Queste problematiche trovano giusta collocazione nel Piano Viticolo Nazionale laddove recita testualmente: «Il piano tende in via prioritaria a qualificare la produzione enologica in funzione della tipologia produttiva delle aree a più elevata vocazionalità. Il concetto di qualità va riferito .. alle possibilità di tipicizzazione delle produzioni viticole. A tal fine è necessario provvedere ad una riqualificazione del quadro varietale in stretta rispondenza alle vocazionalità delle singole aree ed alle diverse tipologie produttive. L'attuazione di una corretta riconversione varietale richiede a monte il miglioramento della ricerca, ..ecc.»

E' in questo contesto che si inserisce lo studio integrato e multidisciplinare denominato «Progetto Carso», avviato lo scorso anno dall'ex-Centro regionale per la sperimentazione agraria del F.V.G. (recentemente confluito nel nuovo ente regionale per la promozione e lo sviluppo dell'agricoltura) con il patrocinio della Camera di Commercio I.A.A. di Trieste.

Gli obiettivi di tale progetto sono i seguenti:

1 - l'analisi dei diversi habitat pedo-climatici presenti nella Provincia di Trieste e la valutazione dei complessi rapporti vitigno-ambiente;

2 - lo studio dell'intera area dal punto di vista ampelografico, delle scelte dei portinnesti, delle forme di allevamento e delle tecniche agronomiche di coltivazione della vite, con particolare riguardo alla gestione del suolo, alle concimazioni ed ai trattamenti antiparassitari;

3 - l'esame delle aziende secondo l'aspetto strutturale, enologico e commerciale;

4 - l'individuazione delle varietà autoctone in fase di abbandono presenti sul territorio e di singole piante delle cultivar maggiormente diffuse che spiccano per singolari caratteristiche (età, qualità dei vini prodotti, resistenza alle

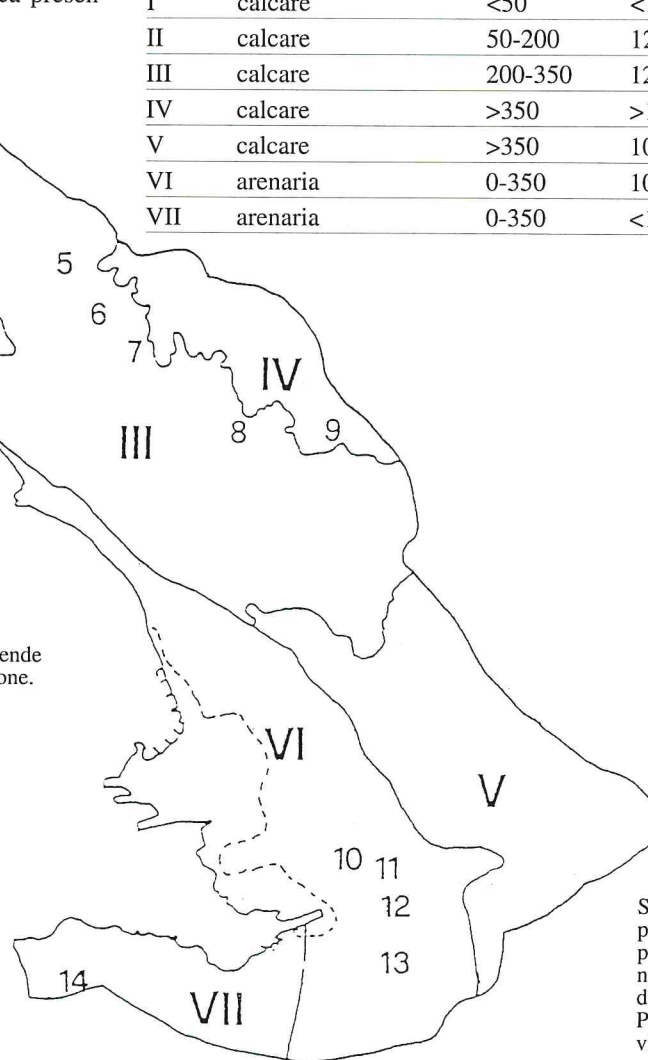
malattie, ecc.), nell'ottica dell'individuazione dei biotipi ambientati più adatti alla zona;
5 - la sperimentazione su alcune cultivar particolarmente diffuse al fine di verificare la dinamica dei principali elementi nutritivi ed il consumo annuale degli stessi da parte della vite;
6 - la gestione informatica di tutti i dati raccolti.

Per realizzare il primo di tali obiettivi saranno utilizzati sia i dati pedologici storici che quelli assunti nel 1993 con oculati rilievi di campagna; le informazioni climatiche più recenti saranno invece richieste ai vari Enti operanti in questo comprensorio. Tutto questo materiale sarà imputato in computer per consentire l'elaborazione delle isolinee che divideranno le diverse zone.

In attesa di realizzare tale suddivisione in zone basandosi su dati climatici recenti e particolareggiati, si è proceduto ad un frazionamento del territorio in base a tre elementi: il substrato geologico da cui si sono originati i terreni, l'altezza rispetto al livello del mare ed il valore delle precipitazioni annue storiche. Sono così emerse sette zone (Tab 1 e Fig. 1), entro ciascuna delle quali le caratteristiche pedoclimatiche sono sufficientemente omogenee, pur considerando la complessità orografica presente.

Tab. 1: Distinzione delle aree omogenee per natura del substrato, altimetria e piovosità.

Zona	Substrato geologico	Altezza (m.s.l.)	Precipitazioni medie annue (mm)
I	calcare	<50	<1250
II	calcare	50-200	1250-1500
III	calcare	200-350	1250-1500
IV	calcare	>350	>1500
V	calcare	>350	1000-1250
VI	arenaria	0-350	1000-1250
VII	arenaria	0-350	<1000

Figura 1:
Suddivisione delle porzioni di zona e distribuzione delle aziende oggetto di sperimentazione.

Sotto:
pergola con viti piantate nel muretto di sostegno.
Pagina a fianco:
vitovska.

Si è poi scelta una forma preferenziale di allevamento («cappuccina» o forme assimilabili, quali il gujot e la pergola semplice) e sono state ricercate fra le quasi 300 aziende agricole vitivinicole presenti nella Provincia quelle che presentavano vigneti di età superiore ai dieci anni, con numero di gemme iniziale (prima della normalizzazione) compreso fra 14 e 25, con densità d'impianto confrontabili ed investito a Malvasia istriana, Refosco d'Istria o Vitovska (varietà locale molto diffusa).
Fra tali aziende sono state infine selezionate le quattordici che sono dislocate in modo sufficientemente omogeneo entro le succitate zone ed in queste (Tab. 2) è iniziata nel 1993 la raccolta dei dati fenologici e di quelli di maturazione delle uve, necessari per l'elaborazione delle relative curve.
Tali dati saranno confrontati con quelli pedo-climatici per valutare l'effettiva importanza di ciascuno di tali fattori nella dinamica di accrescimento della vite e di maturazione delle uve.
Il raggiungimento dei tre successivi obiettivi si sta conseguendo mediante un'indagine, eseguita a tappeto sull' intero territorio provinciale, svolta da due agronomi. La raccolta di informazioni sulle aziende e sui vigneti viene eseguita riportando le stesse su di un'apposita scheda creata ad hoc.
Contemporaneamente ogni singola particella coltivata a vite omogenea per varietà, anno d'impianto e per altre caratteristiche viene disegnata su cartografia con scala 1:5000, ottenendosi così l'esatta dislocazione geografica degli insediamenti viticoli presenti. Attualmente il numero di aziende esaminate è di circa il 40%.
La sperimentazione nutrizionale, anch'essa iniziata nel 1993, viene svolta in due vigneti investiti a Malvasia istriana ed in due a Refosco d'Istria delle aziende Colja G., Kante E., Ota R. e Parovel E.. Due di questi riposano su substrato calcareo, i restanti su arenaria.
Per i rilievi di dinamica nutrizionale si è provveduto, durante le varie fasi fenologiche, alla raccolta di almeno 20 foglie opposte al grappolo del tralcio medio, che sono state in seguito essiccate e macinate. Il laboratorio di Pozzuolo del Friuli dell'ERSA eseguirà su tali foglie le opportune analisi.
Per il calcolo dell'asporto totale di macroelementi e mesoelementi nel corso dell' annata 1993 sono stati pesati, per cinquanta ceppi di ciascun vigneto, i residui della potatura verde, l'uva, le foglie rimaste sul ceppo dopo la vendemmia e quanto eliminato con la potatura secca.
I campioni raccolti saranno analizzati anch'essi dal laboratorio dell'ERSA.
La discussione sui risultati di entrambe queste sperimentazioni sarà disponibile solo

Tab. 2: Elenco delle aziende agrarie oggetto di sperimentazione in Provincia di Trieste; il numero nell'ultima colonna è di riferimento con quello della figura 1

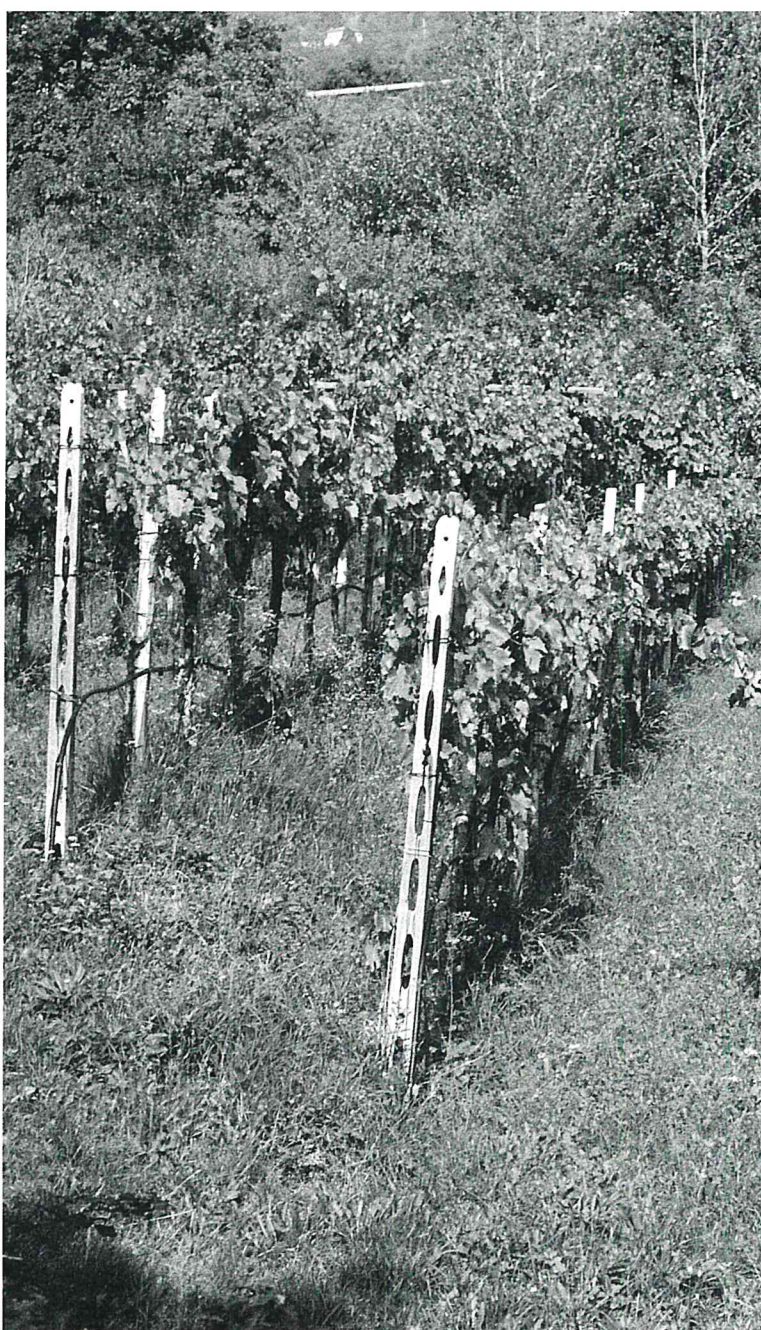
VARIETÀ MALVASIA

Azienda	Comune	Frazione	Zona	Forma all.	Gem./cep.	n°
Ferfoglia P.	Duino-Auris	Medeazza	II	syl.	30	1
Perdec G.	Duino-Auris	Medeazza	II	capp.	16	2
Tercon G.	Duino-Auris	Ceroglie	II	perg.	19	3
Kante E.	Duino-Auris	Aurisina	II	perg.	25	4
Colja G.	Sgonico	Samatorza	III	capp.	20	5
Milic R.	Sgonico	Sales	III	perg.	14	6
Kodram S.	Sgonico	Sgonico	III	perg.	18	7
Ota R.	S. Dorligo	Bagnoli	VI	capp.	20	10
Zahar S.	S. Dorligo	Bagnoli	VI	capp.	18	11
Tombacco	Muggia	S. Bartol.	VII	capp.	21	14

VARIETÀ REFOSCO D'ISTRIA

Azienda	Comune	Frazione	Zona	Forma all.	Gem./cep.	n°
Ferfoglia P.*	Duino-Auris	Medeazza	II	capp.	22	1
Tercon G.	Duino-Auris	Ceroglie	II	capp.	15	3
Kante E.	Duino-Auris	S. Pelagio	III	gujot	12	4
Colja G.	Sgonico	Sales	III	capp.	24	5
Milic R.	Sgonico	Sales	III	perg.	14	6
Kodram S.	Sgonico	Sgonico	III	perg.	18	7
Ostruska T.	Sgonico	Sagrado	III	capp.	21	8
Gustin A.	Monrupino	Zolla	IV	capp.	18	9
Zahar S.	S. Dorligo	Bagnoli	VI	capp.	16	11
Cociancic E.	S. Dorligo	Bagnoli	VI	capp.	14	12
Parovel E.	S. Dorligo	Bagnoli	VI	capp.	22	13

VARIETÀ VITOVSKA

Azienda	Comune	Frazione	Zona	Forma all.	Gem./cep.	n°
Tercon G.	Duino-Auris	Ceroglie	II	perg.	19	3
Kante E.	Duino-Auris	Aurisina	II	perg.	25	4
Kante E.	Duino-Auris	S. Pelagio	III	gujot bilat	12	4
Colja G.	Sgonico	Samatorza	III	capp.	19	5
Milic R.	Sgonico	Sales	III	perg.	14	6
Kodram S.	Sgonico	Sgonico	III	perg.	18	7
Parovel E.	S. Dorligo	Bagnoli	VI	capp.	22	13
Tombacco	Muggia	S. Bartol.	VII	capp.	21	14

alla fine della prossima annata, al fine di poter disporre di dati perlomeno biennali, quindi con valenza agronomica.
Dopo aver completato questa intensa attività di campagna, sia i dati relativi alle aziende che quelli inerenti ai singoli vigneti saranno caricati su personal computer con software di largo impiego, permettendo così una agevole e pratica gestione informatica degli stessi.
In particolare, saranno implementati i seguenti elementi:
1) confini geografici della Provincia, idrografia, centri urbani ed i principali elementi urbanistici;
2) coordinate geografiche di ogni singolo vigneto;
3) tutti gli elementi agronomici ed aziendali desunti dai questionari;
4) cartografia geo-pedologica del comprensorio oggetto d'indagine;
5) cartografia climatica.
A questo punto tutte le informazioni contenute nel sistema potranno interagire tra loro ed essere sovrapposte, al fine di poter individuare all'interno del territorio eventuali aree significativamente omogenee e fornire informazioni agronomiche sui vigneti e statistiche sulle aziende.
Risulta interessante sottolineare il fatto che il sistema cartografico lavora come una sorta di zoom fotografico, in modo tale che, a video, l'operatore può passare da ambiti geografici generali sino al singolo vigneto.
Grazie ad un tipo di analisi così sofisticata come quella descritta diviene possibile descrivere il territorio, evidenziando così aree con peculiari caratteristiche pedoclimatiche e colturali.
Il programma informatico realizzato dall'ERSA, basandosi sul Know-how acquisito con l'appena concluso «Progetto Isonzo», porrà i viticoltori, il costituendo Consorzio D.O.C. Carso e tutti gli Enti ed organizzazioni del settore nelle condizioni di conoscere le interazioni fra i vitigni e l'ambiente dell'area viticola di propria competenza in maniera estremamente perfezionata e di poter fornire indicazioni qualificate ed aggiornate per il futuro degli insediamenti viticoli del Triestino

Vigneto a "capuccina"

Le scuole tedesca e francese e il pensiero di Usseglio Tomasset

Una boccata d'ossigeno

di Claudio Fabbro

Si chiama Müller Spath e, base Bad Kreuznach, ha segnato decenni d'enologia in riva al Reno esportando, parallelamente alla miglior tecnologia di filtrazione, «ricette» di vinificazione controcorrente, suffragandole scientificamente e confermandone la bontà con i risultati.
Per qualche vignaiolo d'eccellenza a Spessa di Capriva del Friuli, e pochi altri, l'iperossigenazione non era allora una novità; per la maggioranza dei giovani enotecnici, indaffarati a prendere appunti, la proposta è apparsa senz'altro suggestiva e degna d'essere sperimentata nella vendemmia entrante. Ovviamente su piccole partite poiché, si sa, le rivoluzioni in cantina mal si conciliano con la salvaguardia del posto di lavoro.
Ad onor del vero, negli incontri a venire e pur nel grande rispetto del messaggio innovativo di Müller Spath, non si è avuta la sensazione che il metodo abbia preso piede su larga scala.
Nè ulteriori approfondimenti sui pro ed i contro dell'iperossigenazione, con ricercatori di casa nostra e stranieri, hanno portato l'enologia friulana a sposare gli orientamenti di scuola renana con eccessiva convinzione.
Anche il prof. Jean Siegriest, conduttore di un successivo seminario a Villa Florio di Buttrio, ed in altri momenti in Friuli, non ha mancato di sottolineare taluni presupposti da cui non è possibile prescindere quando l'uva arriva in cantina, nel senso che le caratteristiche delle uve austriache e tedesche (cloni, climi, tempi di raccolta ecc.) poco hanno a che vedere con quelle proprie delle produ-

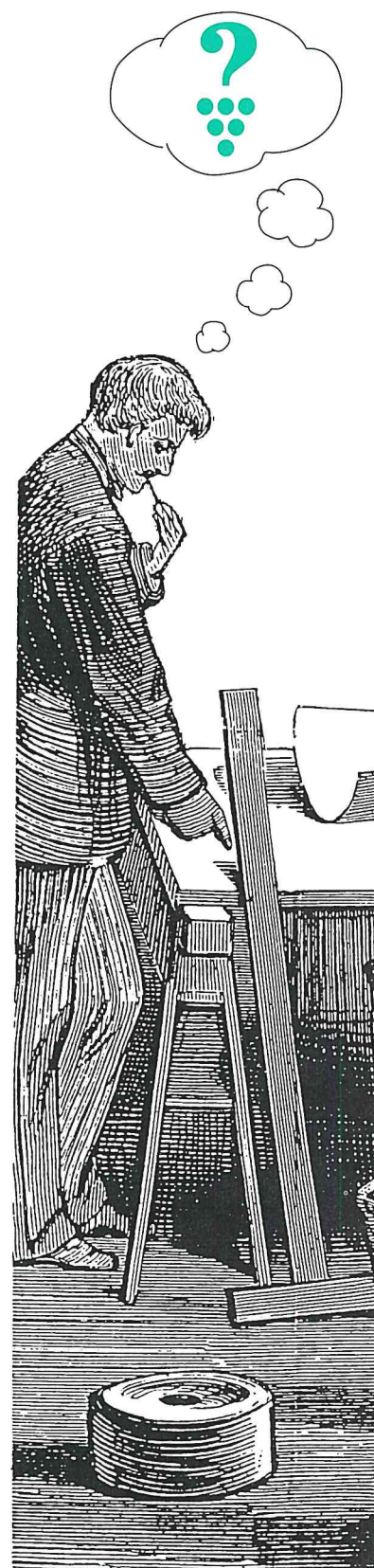
zioni mediterranee, francesi e friulane incluse.
«Iper»: nel senso di tanto, di troppo. Lo stesso termine anticipa qualcosa che non va; diverso è parlare di ossigenazione o arieggiamento derivanti da normale uso di pompe o di filtri quale pratica enologica tradizionale sui mosti bianchi. Poiché se la solforosa può essere bandita in taluni mosti da uve perfette, appare ancora lontano un procedimento alternativo per eliminarla sui vini finiti.
La verità, dunque, sta nel mezzo, non per frenare il progresso, ma per una constatazione scientifica di decenni, comprovata sia in cantina che in laboratorio. Questo è stato, in sintesi, il pensiero del prof. Luciano Usseglio Tomasset, direttore dell'Istituto sperimentale per l'enologia di Asti, che ha messo recentemente a disposizione degli enologi friulani la sua lunga esperienza, presso la Casa del Vino, a Udine.
Usseglio, come ha sottolineato il presidente nazionale degli enologi Pietro Pittaro, presentando l'illustre ospite, è un personaggio capace di rendere semplice l'approccio con le reazioni chimiche più complicate; e capace anche di assumere posizioni nette, senza compromessi. Così fu ad Eurovite '92 di Gorizia, quando tirò fendenti in varie direzioni a difesa di taluni vitigni autoctoni e contro la corsa a quelli «universali», pretesa da mode passeggere; lasciò il segno, ed in molti reimpianti si fece tesoro del suo insegnamento.
Così è stato anche nell'incontro udinese promosso dall'Assenologi regionale, in cui ha tradotto le più intricate trasformazioni chimiche (inorganica ed organica applicate all'enologia), in concetti chiari e con riferimenti puntuali ad aspetti pratici di cantina.
Una boccata d'ossigeno non si nega a nessuno, tanto meno ad un buon mosto bianco (da uve sanissime, ben dotate d'acidità e di contenuto PH) in cui si desideri ridimensionare sin dall'inizio il corredo polifenolico, le catechine, gli acidi idrossicinnamiltartarici, i flavani; il che è possibile per l'interazione che si verifica fra ossigeno e tirosinasi.
L'ossigeno è poi gradito ai lieviti, il che si traduce in qualche «puzzetta» di meno con minori odori di feccia ed anche di acetaldeide, ma anche di batteri lattici, più che di quelli acetici.
Ma, ripetiamo, si parla sempre e comunque di mosti, poiché quando si arriva al vino allora il discorso cambia e, se l'ossigeno ridiventa imputato allora riscopri i tanti meriti di quella insostituibile anidride solforosa; checchè ne dicano gli americani che, imponendo in etichetta la dizione «contiene solfiti» (quando la SO_2 supera i 10 mg/litro, praticamente sempre, anche con normali solforature antioidiche...) tirano a «demonizzarla».
Usseglio ha colto l'occasione, davanti al fior fiore dell'enologia friulana, per raccontare i tanti perché del buon matrimonio «vino-solforosa» qualora gestito intelligentemente (anche in questo caso gli «iper» vanno banditi !».
Così, dati alla mano, riscopri l'importanza del PH («la qualità dell'acidità») nei rapporti con l'anidride solforosa libera e molecolare; come dire all'agronomo: dammi un'uva bianca sana e non stramatura, evita d'irrigare; se puoi riduci le rese e l'ipernutrizione (da azotati ed organici, innanzitutto...) e, con un pizzico di SO_2, ci pensa l'enologo.
E la vitamina C (acido ascorbico)? Ottima, ma non sostitutiva dell'SO_2 (l'acqua ossigenata provocherebbe indesiderati processi ossidoriduttivi...) bensì complementare ad essa.
L'ospite ha concluso ricordando l'effetto benefico della SO_2, in dosaggi misurati, nella regolazione dell'attività enzimatica e microbica, nella selezione dei lieviti e nella formazione dell'acetaldeide; infine, il suo ruolo antiossidante appare tuttora prioritario, così come quello decolorante (a carico degli antociani).
Se, dunque, l'occhio vuole la sua parte, a questo l'intelligente uso di SO_2 contribuisce notevolmente; ma quel che più importa è la qualità assoluta del vino in termine di profumi e sapori, di quella freschezza cioè che non si può ottenere «a tavolino» ma necessita del concorso armonico di infiniti fattori fisici-chimici, che la professionalità dell'enologo può individuare ed «assemblare» secondo le singole fattispecie ed i risultati finali che intende ottenere ●

Sopra:
Luciano Usseglio Tomasset.
A fianco:
Müller Spath

Considerazioni imprenditoriali relative alla gestione vitivinicola

Il vigneto ? Un percorso da progettare

di Giovanni Cargnello

In sintonia con le nostre ricerche sulla «viticoltura globale», sulla «produzione integrata», sul «territorio», sull'«economia applicata», ecc., per *progettare e gestire una viticoltura nella globalità* in armonia, *integrata*, con l'ambiente, -(da qui l'espressione «viticoltura globale integrata ragionata di qualità», o più sinteticamente «**viticoltura globale ragionata**»)-; e allo scopo di concretare, secondo noi, l'espressione «migliore produzione in vigneto, migliore possibilità di reddito» o «migliore produzione, migliore reddito», -(«migliore» per l'ambiente inteso nel senso più ampio della parola, quindi «migliore» non solo per l'impresa viticola ed enologica, ma oltre ad esse)-, agendo in questo caso specifico su tecnologie avanzate relativamente alle tecniche colturali, abbiamo voluto schematizzare nelle figure 1,2 e 3 alcuni aspetti che l'imprenditore deve tenere in debita considerazione in fase di **progettazione** prima e di **gestione** poi dell'attività imprenditoriale.
In sintesi, con queste figure intendiamo sottolineare la necessità di produrre in armonia col mercato, (bisogna mettersi in un'ottica di mercato non solo nel breve, ma anche nel lunghissimo periodo, tenendo però in debita considerazione tutto quanto è tradizione), il quale mercato «determina» la tipologia del prodotto e gli aspetti quantitativi e qualitativi, ecc. della produzione stessa. Va da sé che un'adeguata conoscenza di questi elementi è di primaria importanza per coordinare razionalmente i fattori della produzione e quindi per progettare adeguatamente l'attività viticola ed enologica da realizzare. Tale attività, «determinata» dal mercato, va concretata, nel rispetto e nella tutela dell'uomo e dell'ambiente inteso questo nel senso più ampio della parola (es. aspetto pedologico, climatico, genetico, umano, socioeconomico, culturale, storico, morale, paesaggistico, del territorio, ecc.).
Oltre a quanto schematizzato nelle figure 1,2 e 3 non va dimenticato che tutto deve essere progettato e svolto non solo nel rispetto della nostra normativa, ma cercando nel contempo di considerare anche tutto quanto ci potrà interessare in merito, fuori dal nostro territorio, sugli altri mercati.
Tutto questo riteniamo vada fatto, ad esempio, per evitare un modo di operare purtroppo non raro in cui prima si realizzano i vigneti, le cantine, ecc. e poi si decide come gestire questi investimenti. Penso non sia superfluo a questo punto sottolineare che questo modo

di operare può portare a commettere errori imprenditoriali determinanti, relativi ad esempio alla scelta: - degli ambienti (che devono essere assolutamente vocati e «marginale»), - del genotipo (varietà, cloni che devono sfruttare al meglio l'ambiente ed esaltare al massimo, oltre la tipicità, la qualità «economica-sociale» del prodotto stesso), - alla scelta del modello di vigneto (forma di allevamento compreso), (che devono essere semplici, poco costosi, di facile, rapida e moderna gestione, a dimensione d'uomo e dell'ambiente e che devono essere pure «dinamici» cioè si devono adattare facilmente, rapidamente e convenientemente alle nuove esigenze imprenditoriali: viticoltura adattabile, dinamica), - alla scelta relativa all'«universo», (ancora, mi pare, poco conosciuto a livello di vere indicazioni applicative), relativo agli aspetti inerenti il controllo quantitativo e qualitativo della produzione, (tali rapporti a nostro avviso vanno scelti tra quelli che *nella globalità* risultano essere i più convenienti perché non sempre le «basse» produzioni risultano essere nella globalità le più convenienti), - ecc.

Mi pare, quindi, sia opportuno risottolineare che tutta la viticoltura deve rapidamente e in tempo utile mettersi sempre più entro i binari di adeguata imprenditorialità (il che vuol dire per noi anche valorizzazione della tradizione), se si vuole che l'attività viticola ed enologica continui ad essere fonte di adeguato benessere economico, sociale, culturale e di adeguata utilizzazione delle risorse dell'ambiente: non dimenticando e trascurando in tutto questo assolutamente quelle umane.

Ritornando alla premessa, nella figura 1 abbiamo cercato di porre in evidenza, in forma assai schematica, che il mercato «sta in alto» come per dire che il mercato deve ispirare «condizionare» l'imprenditore, in quanto è il **mercato** che «impone» la produzione nelle sue varie tipologie e relativamente alla quantità, alla qualità, alla tipicità ed alle problematiche relative alla diversificazione della produzione stessa.

Dal mercato, quindi, discendono le scelte imprenditoriali del settore (viticole, enologiche, ecc.), le quali una volta armonizzate con le esigenze dell'uomo e dell'ambiente possono diventare operative.

Ecco perché tutto deve essere progettato e poi realizzato cercando - si risottolinea - di rispettare e di tutelare sempre meglio sia l'uomo (perché è inaccettabile un'attività di qualsiasi tipo se essa non è a dimensione d'uomo, se non è in funzione dell'uomo, se non è per l'uomo), sia l'ambiente (perché è pure inaccettabile un'attività che non cerchi perlomeno di conservare l'ambiente inteso nel senso più ampio della parola, è inaccettabile un'attività che concorra a degradare l'ambiente, se non altro perché la cura è più costosa rispetto alla prevenzione). Quindi questa attività va svolta; dobbiamo operare (e sembra strano a dirsi proprio in un momento così delicato per il settore ed irto di problemi) in modo tale da migliorare nel contempo l'ambiente, o quanto meno non peggiorarlo, perché in ultima analisi dobbiamo garantire un «ambiente» vivibile a noi, ai nostri figli, nipoti e a tutto l'ecosistema, ecc.

Con la figura 1, oltre a quanto esposto, si è voluto rappresentare sia il concetto che l'imprenditore, il mondo produttivo e commerciale, entrino nell'ottica relativa ad un pure loro condizionamento del mercato (cosa difficile ma non impossibile), sia il fatto che le componenti (uomo-ambiente) da un lato e (mercato) dall' altro siano sì in un razionale

FIG. 1

MERCATO
compreso quello a lungo termine (tradizione)

impone la

PRODUZIONE:
- quantitativa
- qualitativa
- tipicità
- diversificazione

ZUCCHERO D' UVA

ALTRE PRODUZIONI

VINO E DERIVATI

UVA E SUCCHI D'UVA

impone le

SCELTE VITICOLE, ENOLOGICHE, ECC.

TUTTO CIO' DEVE ESSERE PROGETTATO E POI REALIZZATO, COME MINIMO, SALVAGUARDANDO E TUTELANDO L'UOMO E L'AMBIENTE INTESO ESSO NEL SENSO PIU'AMPIO DEL TERMINE (aspetto pedologico, climatico, varietale, umano, socioeconomico, culturale, storico, morale, del territorio,paesaggistico, ecc.), o migliorando...

DA CARGNELLO 1992

FIG. 2

MERCATO
compreso quello a lungo termine (tradizione)

SCELTA O PROGETTO IMPRENDITORIALE in un contesto di:
VITICOLTURA·GLOBALE RAGIONATA DI QUALITA' (dalla scelta dell'appezzamento al mercato)

VITICOLTURA ESISTENTE (A)

NUOVI IMPIANTI (B)

DECISIONI IMPRENDITORIALI

DECISIONI IMPRENDITORIALI

NON REIMPIANTARE (A1)

NON TRASFORMARE (A2)

TRASFORMARE (A3)

RE – IMPIANTARE (B1)

1– SCELTA DELL' AMBIENTE per vocazione: – umana; – socioeconomica; – tecnica; – storico culturale; – del territorio (armonizzata col..); ecc.

2– SCELTA DEL GENOTIPO: – portainnesto; – vitigno da frutto; – varietà;–cloni; ecc.

3– SCELTA DEL MODELLO DI VIGNETO: –trasformazioni e sistemazioni fondiarie;–forma di allevamento; –sesti d'impianto; –sistemi di potatura;–orientamento e parametri dei filari;–strutture portanti; ecc.

4– GESTIONE DEL VIGNETO: 4–1– suolo; 4–2– clima; 4–3– strutture portanti; 4–4– pianta; 4–5– vendemmia; ecc.

5– GESTIONE DEL PRODOTTO DEL VIGNETO: – vino e derivati; uva e succhi d'uva; – zucchero d'uva; – altre utilizzazioni

TUTELA DEI DIRITTI

per avere una viticoltura di QUALITA' e CONVENIENTE a livello economico e sociale e quindi anche in armonia ed a tutela dell'uomo e dell'ambiente e ... sempre migliore.

DA CARGNELLO 1992

FIG.3

4–GESTIONE DEL VIGNETO – TECNICHE COLTURALI relativamente:

4–1 – al S U O L O per quanto riguarda:

– NUTRIZIONE idrica e minerale; – MICROCLIMA; – MICROFAUNA; – MICROFLORA; – LAVORAZIONE; –DISERBO; – INERBIMENTO; –PACCIAMATURA; –EROSIONE E DILAVAMENTO; –INQUINAMENTO; ecc.

4–2– al M E S O E M I C R O CLIMA per quanto riguarda:

– RADIAZIONE UTILE quantitativa e qualitativa; –TEMPERATURA; – UMIDITA'; – VENTOSITA'; – PRECIPITAZIONI; – EVAPORAZIONE; – altre METEORE (grandine, ecc.); – INQUINAMENTO; ecc.

4–3– alle STRUTTURE PORTANTI: – MANUTENZIONE; – SOSTITUZIONI; ecc.

4–4 – alla P I A N T A per quanto riguarda:

A) INTERVENTI "INVERNALI":

–POTATURA E CONNESSI; –ACCECAMENTO GEMME; –FITOSANITARI; ecc.

B) INTERVENTI NON INVERNALI "ESTIVI" relativi:

– NUTRIZIONE; – IRRIGAZIONE; – SPOLLONATURA;– SCACCHIATURA;
– DIRADAMENTO GERMOGLI; – SISTEMAZIONE, LEGATURA DEI GERMOGLI; – PETTINATURA; – CIMATURA E CASTRAZIONE;
– SFEMMINELLATURA E RICIMATURA; –SFOGLIATURA; – DIRADAMENTO, SPUNTATURA, ecc. DEI GRAPPOLI; –INCISIONE E DECORTICAZIONE ANULARE; –PARASSITI; – PRODOTTI CHIMICI; –PRODOTTI ORMONALI;
– DOPPIA MATURAZIONE RAGIONATA; – INQUINAMENTO; ecc.

4–5 – alla VENDEMMIA per quanto riguarda:

– MODALITA' (manuale, semimeccanica e meccanica);
– EPOCA (anticipata, posticipata, frazionata, ecc.)
– PARTICOLARITA' (SURMATURAZIONE, APPASSIMENTO, DOPPIA MATURAZIONE RAGIONATA, ecc.); – TRATTAMENTI; ecc.

DA CARGNELLO 1992

rapporto di «interessi», di concorrenza tra loro, ma *alla fine*, in sostanza, bisogna che la società, che chi di dovere, eviti che il mercato schiacci o comunque condizioni negativamente, oltre il limite di guardia, l'uomo e l'ambiente e se ciò si pensa possa accadere bisogna mettere nelle condizioni, aiutare, l'imprenditore a riprogettare, a rivedere il suo modo di operare e le sue scelte imprenditoriali.

Va ribadito ulteriormente che le scelte devono essere fatte in un contesto di «viticoltura globale ragionata di qualità». Ciò significa, ad esempio per i nuovi impianti, che le decisioni imprenditoriali devono essere coordinate tra loro per quanto riguarda tutti i fattori della produzione che vanno dalla scelta dell'appezzamento al consumatore compreso.

Nella figura 2, oltre a ribadire i concetti sopra esposti, relativamente all'uomo, ambiente, mercato ed alla «viticoltura globale ragionata», sono stati tracciati i percorsi da seguire in fase di progettazione dell'attività imprenditoriale sia per quanto riguarda la viticoltura esistente, sia per quanto riguarda quella di futuro impianto.

Infatti, da tale figura emerge che le scelte imprenditoriali riguardano la **viticoltura esistente (A)** ed i **nuovi impianti (B)**. Della viticoltura esistente l'imprenditore può decidere di **estirpare e non reimpiantare (A1)**. In questo caso una volta tutelati i diritti relativi all'espianto, questa viticoltura esce dallo specifico circuito produttivo.

Sempre per la viticoltura esistente questa può trovarsi in sintonia con le necessità imprenditoriali e quindi del mercato per quanto riguarda la scelta del genotipo e del modello di vigneto per cui **non va trasformata (A2)** ed allora all'imprenditore non resta che (4) gestire il vigneto e (5) gestire il prodotto nel modo migliore per quanto riguarda ad esempio tutte le variabili schematizzate nella figura 2.

Se l'attività (vigneto) **va trasformata (A3)** in quanto si presenta non in sintonia con le esigenze dell'imprenditore al di fuori della scelta dell'appezzamento, questi deve operare relativamente alla (2) scelta di genotipo, alla (3) scelta del modello di vigneto, alla (4) gestione del vigneto ed alla (5) gestione del prodotto cercando di gestire nel modo migliore tutte le variabili rappresentate nella figura 2.

Infine le decisioni che l'imprenditore deve prendere qualora si debba o **reimpiantare o impiantare (B1)** riguardano la **(1) scelta dell'ambiente, la (2) scelta del genotipo, la (3) scelta del modello di vigneto, la (4) gestione del vigneto e la (5) gestione del prodotto**.

Per ciascuno di tali settori principali (1-2-3-4-5) nella figura 2 sono riassunti gli aspetti più evidenti che l'imprenditore deve considerare in fase di progettazione e di gestione della sua attività. Per quanto riguarda, infine, la sola gestione del vigneto (4) gli aspetti più salienti da tenere in considerazione sono schematizzati nella figura 3.

Concludiamo ricordando che queste schematizzazioni (figure 1, 2 e 3) ci sono servite quale traccia durante gli incontri organizzati, anche dall'ERSA, per i tecnici e per gli imprenditori del settore. Tali incontri sono stati svolti per cercare di concorrere a dare un valido contributo per conseguire il miglioramento qualitativo della produzione, il contenimento del costo di produzione, l'aumento della produzione lorda vendibile (attraverso soprattutto il miglioramento qualitativo della produzione), l'adeguamento dell'offerta alla domanda, una sempre migliore conoscenza della normativa vigente, ecc.

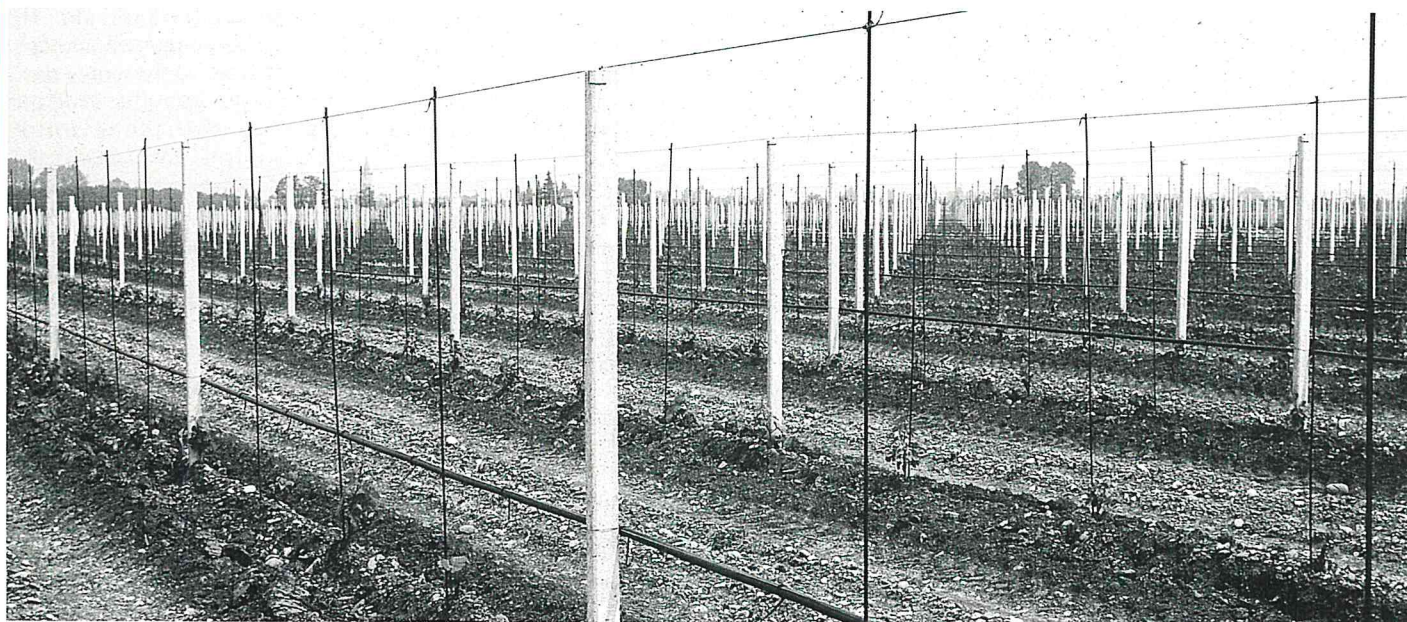
Per quanto ci riguarda tutto ciò viene svolto per cercare di contribuire ad impostare un'attività che rispetti e tuteli sempre più l'uomo e l'ambiente, che sempre più sia in sintonia col mercato ed in armonia con la normativa e con il territorio. Quindi, alla fin fine, gli sforzi vengono particolarmente concentrati per disporre di un'attività che possa garantire un valido livello occupazionale e che possa fornire un adeguato reddito ed una vita sempre migliore agli addetti di questo importante settore della nostra società nel rispetto dell'uomo e dell'ambiente ●

Doc e basse rese il primo passo
Il mercato, la buona stella e la distillazione obbligatoria

Siamo alle porte della primavera. Abbiamo lasciato alle spalle un anno difficile, pieno d'ostacoli, di difficoltà e d'incertezze.
Ma, dopo la grande paura pre e post vendemmia, è arrivata anche per il vino una boccata d'ossigeno.
La produzione non è stata abbondante come previsto. Le cantine, bene o male, ma più male che bene, avevano ridotto le scorte. A Natale s'è venduto abbastanza. Poi è arrivata la psicosi dei venti milioni di ettolitri di distillazione obbligatoria a far rimettere in linea il mercato del vino, almeno quello all'ingrosso.
Ora, sembra che l'obbligatoria, dopo le nutrite proteste, sia stata ridotta a 12.5 milioni di hl, dei quali almeno 5 milioni con distillazione di sostegno. Ma sono sempre soluzioni tampone, molto costose per le casse comunitarie e nazionali, che comunque non risolvono il problema a distanza.
E' ora quindi di cambiare rotta, decisamente. Ma da che parte si comincia?
Tutti propongono ricette, tutti hanno soluzioni in tasca. Tutti vogliono soluzioni che tocchino solo gli altri.
In recenti convegni a Udine, durante la fiera di Agriest sono stati evidenziati alcuni dati ed alcune proposte molto dure, ma molto ragionevoli. La situazione attualmente è questa: in Europa si producono mediamente da 170 ai 180 milioni di hl di vino. Fra consumo ed esportazione si stima una cifra di 140-150 milioni di hl. Tutto il resto è in supero.
Ecco le stime di produzione della vendemmia 1993.
Secondo le informazioni fornite dai singoli Paesi produttori, il vero bilancio di previsione indica una produzione globale di 163.996.000 ettolitri (1992-93: 196.781.000 ettolitri), di cui 91.365.000 costituiti da vini da tavola (1992-93: 109.913.000) così suddivisi:

	Ettolitri	di cui vini da tavola (hl)
Germania	10.200.000	630.000
Spagna	28.690.000	15.490.000
Francia	55.200.000	23.500.000
Grecia	4.000.000	3.645.000
Portogallo	4.500.000	3.050.000
Italia	61.200.000	45.025.000
Lussemburgo	180.000	-
altri Paesi Ue	26.000	25.000

Facendo un rapido calcolo troviamo queste percentuali di vino D.O.C.:
* Grecia 9%
Italia 26.5% (contro 13.9 del 1992)
Portogallo 32%
Spagna 46%
Francia 57%
Germania 94%
Lussemburgo 100%
E' chiaro quindi che, se sol si rivendica la denominazione d'origine, l'Italia sarà la più penalizzata.
Nonostante tutto, il vigneto Italia in circa vent'anni è sceso da 1.130.000 ettari agli attuali 850.000, con un calo costante intorno al 2% annuo. Per contro, il calo del consumo è costante intorno a 1.5 % annuo.
Sono dati che fanno meditare, ma soprattutto c'è di che preoccuparsi. Intanto noi continuiamo a vivere alla giornata, fidando nella buona stella. Ma la buona stella ha ormai una luce debole.
Siamo noi, produttori, che dobbiamo suggerire le correzioni di rotta, non temendo sacrifici. Dobbiamo rivendicare le DOC e assoggettarci a rese basse, in tutta Italia. E' un primo passo, ma determinante

Piero Pittaro

Il futuro sulle ginocchia dell'enologo
Il presidente dell'ERSA illustra i programmi del nuovo Ente

Un anno duro, come pochi altri nel recente passato; sono praticamente venuti al pettine tanti nodi maturati nell'ultimo lustro e dunque considerati con relativa superficialità, anche perché sempre e comunque il vino friulano «tirava».
Ed oggi, con qualche giacenza in più e qualche illusione in meno, dobbiamo interrogarci e gettare le basi per un'inversione di rotta a breve termine. All'insegna del poco ma buono (anzi eccellente...).
Così ha esordito il presidente dell'associazione Enologi-Enotecnici Italiani, sezione Friuli-Venezia Giulia, Alvano Moreale, nella sua relazione di fine anno tenuta non nella sede istituzionale della «Casa del Vino» bensì, considerato l'aspetto anche conviviale del tradizionale incontro di fine anno, da Toni a Gradiscutta di Varmo.
Pur nel desiderio di serenità imposto dal momento, ma soprattutto nella generale speranza per un 1994 meno ingrato, Moreale ha comunque sottolineato la necessità di una presa di coscienza generale sullo stato del comparto vitivinicolo, per recuperare in fretta il tempo perduto.
Che l'Assenologi nazionale e regionale stiano facendo la loro parte è aspetto noto ed apprezzato, perché la crescita del «vigneto Friuli» passa, necessariamente, per le mani del solo professionista abilitato (ora anche a livello universitario) alla gestione tecnica del vino, e cioè l'enologo.
Logica conseguenza sono i frequenti stages d'aggiornamento organizzati dalla sezione in collaborazione con enti, istituti di ricerca italiani ed esteri (quali, ad esempio, l'Istituto della vite e del vino della Sicilia e quello tedesco di Geisenheim); ma anche i viaggi di studio, per una conoscenza diretta delle altre realtà.

Moreale ha dato ampio risalto alla settimana d'aggiornamento nella Valle del Reno, cui circa 50 enologi friulani hanno aderito con un ritorno scientifico eccezionale.
Egualmente «da incorniciare» è stata la giornata di studio condotta dal prof. Luciano Usseglio Tomasset, direttore dell'Istituto sperimentale per la viticoltura di Asti che, il 7 dicembre, alla «Casa del Vino», ha intrattenuto oltre 100 enotecnici con una lezione di chimica inorganica ed organica applicata ai mosti ed ai vini approfondendo, in particolare, i problemi riguardanti il corretto utilizzo dell'ossigeno e dell'anidride solforosa.
Moreale ha quindi proseguito elencando una serie di interventi degli enologi quali componenti le commissioni di degustazione chiamate a classificare i vini presentati alle Rassegne di Buttrio, Gradisca, Bertiolo e Corno di Rosazzo ma anche, al di fuori dei confini regionali, a Pramaggiore, Asti, Torgiano ed altre ancora.
Il presidente ha concluso ricordando, con viva soddisfazione, che per la prima volta un rappresentante dell'associazione regionale è stato chiamato a far parte dell' ERSA, cioè il nuovo ente che, dal 1993, ha riunito sotto un'unica presidenza e direzione anche gli ex Centri (Vitivinicolo e di Sperimentazione Agraria).
Si tratta di un ulteriore riconoscimento, da parte dell'amministrazione regionale, dell'importante ruolo che l'Assenologi ricopre per specifiche competenze settoriali e quale garante di un supporto tecnico, sicuramente utile per chi è chiamato a tracciare programmi e strategia di politica agraria e vitivinicola in particolare.
L'incontro di Varmo è stato nobilitato dalla presenza del professor Franco Frilli, presidente dell'ERSA ed agronomo, da sempre attento alle vicende del «vigneto Friuli», anche quale entomologo di fama internazionale. Frilli ha colto l'occasione per anticipare talune strategie che il «nuovo» Ente intende adottare, rafforzate dalle potenzialità di realtà operative centrali e periferiche riunite sotto un'unica bandiera.
Promozione, ricerca, sperimentazione, ma anche, per quanto attiene la vitivinicoltura, un'attenta azione di vigilanza in materia di impianti o reimpianti di vigneti, nonché di acquisizione di ogni elemento utile alla formazione di uno schedario viticolo probatorio di situazioni produttive reali, quale strumento statistico indispensabile per programmare le future riconversioni, in termini di consistenza e varietali

Claudio Fabbro

Il nuovo corso del Consorzio Friuli-Grave
Le strategie fra ... novelli e riserve

A cavallo fra due provincie dove la viticoltura è di casa, le Grave impegnano da oltre 20 anni 58 Comuni dell'udinese e 37 del pordenonese a produrre bene; poco e bene, poiché anche da queste parti la nuova filosofia ha lasciato il segno e, a lavorare per le distillerie, non c'è vocazione.
Grave è il sasso, il ciottolo che affiora nel territorio a ricordare che anche da queste parti torrenti e fiumi (Natisone, Torre, Tagliamento, ecc.) hanno segnato la geopedologia, lasciando spazio a qualche buon microelemento e, un po' meno, alla sostanza organica. Forte è il desiderio d'acqua, per cui anche gli inerbimenti sono i benvenuti, se c'è la possibilità di «soccorrere».
Nelle Grave l'equilibrio fra la produzione dei singoli e la consolidata azione cooperativa di primo e secondo grado sta dando frutti eccellenti; un occhio alla tecnica, l'altro alla legge.
Conseguenza ne è un disciplinare ricostruito con strategia «anni 2000» (D.M. 3.8.93), sia per tipologie che designazioni.
Ed allora il consumatore, sempre in sofferenza di cultura geografica, trova finalmente la dominante «FRIULI» a chiarire l'origine (nome corto, immediato e penetrante, per ricchezza di consonanti, memorizzabile per ricordi sismici e ribadito oltreoceano, cuore in mano, dai tanti emigranti che fanno onore alla «Piccola Patria»). Grave dunque da «zona D.O.C.» a «sottozona»? Non certamente *deminutio*, come vorrebbe il maligno, bensì una forte peculiarità, per numeri ed entità produttiva, con dignità ed autonomia propria in seno ad una famiglia («FRIULI») sana ed apprezzata.
Pier Giovanni Pistoni, viticoltore con laurea e giovane presidente del Consorzio Friuli-Grave, ha così riassunto i tanti perché del nuovo corso; ma ha anche voluto sottolineare, aprendo i lavori del recente convegno di Pordenone «1994, nuove prospettive per la viticoltura regionale» che in un'area di così elevate potenzialità c'è spazio per proposte estremamente diversificate, che vanno dai «novelli» ai vini tranquilli «riserva», passando attraverso una gamma completa di spumanti, «monovitigno» ed uvaggi.
Il convegno di Pordenone è stato arricchito da contributi d'esperti quali Antonio Niederbacher («prospettive per la viticoltura con la riforma dell'O.C.M. vino»), Claudio Guagnini («dall'altra parte del tappo; un marketing per il vino italiano»); acceso il dibattito ed, a seguire, conclusioni del direttore dell'ERSA, dottor Pierluigi Nassimbeni, che ha delineato le strategie a breve - medio termine che si intende seguire nel «vigneto Friuli» in materia di tecnica e disciplina, sperimentazione e ricerca ed, ovviamente, promozione.
Brindisi della staffa, in chiusura, con otto Novelli '93 Friuli-Grave, rigorosamente D.O.C., di cui due frutto di ottima cooperazione (viticoltori friulani di Casarsa della Delizia e Friulvini di Zoppola). Il resto di singoli vignaioli usi, da sempre, a lavorare bene, sia nelle «macerazioni carboniche» che negli affinamenti a lungo termine; come dire «superiori», «riserve» e dintorni (C.F.)

Al centro il presidente del Consorzio Friuli-Grave, Pier Giovanni Pistoni, fra Noè Bertolin e il Conte Douglas Attems

Un posto a tavola con gli antichi romani

Dire di vino è dire di storia, talvolta di leggenda; come quelle diffuse in riva alla laguna di Grado, con i Romani che non disdegnavano d'abbinare il vino d'Aquileia al pesce dell' Adriatico.
A... ripescare usi culinari e costumi gastronomici d'allora hanno pensato storici e osti (o meglio «tavernieri») del moderno «agro aquileiese», sotto la vigile attenzione della «Decuria» dell'Unione esercenti pubblici esercizi della Provincia di Udine. Hanno risposto per due mesi, con entusiasmo, sei ristoratori per i quali la cucina del pesce ha pochi segreti (da Cervignano a Fiumicello, da Aquileia a Villa Vicentina); gli hanno fatto eco, ben coordinati da Franco Clementin, vignaiolo in Terzo d'Aquileia e giovane dinamico presidente del Consorzio di tutela, ben 13 aziende agricole, sia con vini tranquilli che spumanti scelti dall'enologo consortile Andrea Rossi.
Un bel lavoro, insomma, per degustare ed abbinare, per curiosare nel cuore d'una gastronomia povera, del contadino e del pescatore, ora intelligentemente recuperata. Ma anche una valida occasione per un ripasso d'uno scampolo di storia antica..
Sulla scia del successo autunnale il Consorzio ha ripresentato il meglio della sua proposta, con le opere del pittore Altieri, al dongione Porta Udine di Palmanova, integrandosi a meraviglia con i «maltaiadi del provveditore» ed i «piatti tipi della fortezza», e rilanciando dunque il gemellaggio «vino, arte, storia» non difficile da ridisegnare in questi territori dove il *nuovo* si modella comunque nel rispetto dell'antico

A Bruxelles i mondiali tra il vino e il mercato

Dal 17 al 20 aprile i migliori vini del mondo si contenderanno l'ottavo Mondiale al Parco delle Esposizioni di Bruxelles. 34 i Paesi partecipanti, compresi alcuni dall'Africa del Nord, dall'America del Sud, dagli Usa e dalla Cina. Gli espositori saranno 550 su una superficie di 17 mila metri quadrati.
Il *salone* intende fare da tramite e da punto d'incontro fra produttori, distributori e negozianti, con particolare attenzione ai supermercati

Notizie

Un brindisi a Francoforte
Un modo nuovo per proporre i nostri vini

Una missione all'estero, con vini friulani ma comportamento «francese»! Questa, in sintesi, la raccomandazione del presidente Raccaro ai giovani imbottigliatori aderenti all' Enoteca di piazza XXIV Maggio a Cormons, prima di lasciare la città collinare con destinazione Francoforte sul Meno e brindisi della staffa a Monaco di Baviera; un bel «tour de force», in una Repubblica cui gli esportatori di tutto il mondo guardano con un occhio di riguardo, con il marco a quasi «quota mille» ed una gran voglia di «dieta mediterranea».

Lo stile francese può riassumersi in una strategia molto intelligente,quella di abbandonare, all'estero, i distinguo legati al «campanile», per ricordare all'ospite che l'Italia che produce, nel suo insieme, è buona; che il Friuli dei campi é ottimo; che Cormòns, in tale ambito, é piccola entità, con talune diversificazioni, ma senza premere più di tanto sui vari distinguo e priorità (reale o presunta) che a noi sembrano importanti ma che, di norma, infastidiscono l'operatore straniero.

Così è stato alla «Giornata dell'Enoteca di Cormòns» che l'Hotel International di Francoforte ha organizzato per la propria clientela americana, giapponese ed, ovviamente, tedesca, convogliando nella «Sala del Teatro» almeno un centinaio d'operatori e vari giornalisti, molto attenti all'agricoltura di casa nostra (a seguire, dopo pochi giorni, quella del Chianti..).

L'impostazione del *wine tasting*, curata da Boris Aita, (responsabile dell'Enoteca cormonese per i rapporti esterni), ha lasciato ampio spazio ad aspetti storico/economici del Friuli ed alle sue produzioni, dal prosciutto alle gubane, dalle grappe al miele, dagli spumanti ai vini; i giovani produttori hanno così potuto raccontare «in diretta», grazie alla traduzione simultanea della dott.ssa Brigitte Scotti, cormonese d'adozione, come sia possibile ottenere un buon bianco DOC (sia esso «Collio» o «Isonzo») o qualche rosso di classe, d'uvaggio o monovitigno. Soprattutto il modulo esportato ha evidenziato sia i risultati di una sana cooperazione (leggi Cantina Produttori..) che le possibilità future anche per la piccola famiglia contadina, in grado di proporre rapporti qualità/prezzo molto importanti per l'importatore tedesco ●

Trinidad for Friuli e (a fianco) i giovani dell'Enoteca.

Una passerella veronese per le aziende
Il secondo concorso enologico internazionale

I positivi consensi che, a livello internazionale, hanno fatto da cornice al 1° Concorso enologico internazionale - Vinitaly, hanno incoraggiato la Fiera di Verona ad organizzare, per il prossimo anno, anche la seconda edizione.

Il Concorso enologico internazionale - Vinitaly '94, mantenendo inalterata la sua originale funzione di occasione di confronto tecnico-qualitativo di livello internazionale e di barometro sulle preferenze dei consumatori mondiali, propone alcune interessanti novità, rispetto alla passata edizione, scaturite dalla esigenza di consentire alle aziende di valorizzare l'eventuale, positivo risultato raggiunto già durante il Salone.

Per tale motivo, le analisi sensoriali dei vini verranno effettuate dai componenti le commissioni internazionali il 30,31 marzo e 1 aprile. Ciò, nell'intento di avere i risultati ufficiali entro il 3 aprile e procedere alla consegna dei riconoscimenti alle aziende vincitrici, nel corso di una serata di gala il 7 aprile 1994, ovvero il giorno precedente l'apertura del 28° Vinitaly (8/12 aprile 1994). Nella sostanza, oltre alla comprovata serietà, il Concorso enologico internazionale - Vinitaly '94 si propone all'universo delle aziende come strumento promozionale di indiscussa efficacia.

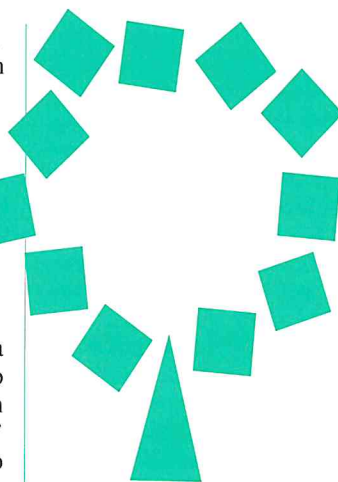
Anche la seconda edizione del Concorso si svolge con il patrocinio dell'Office internationale de la vigne et du vin, dell'Union internationale des oenologues, del Ministero per il coordinamento delle politiche agricole, alimentari, forestali e del Ministero dell'industria, commercio, artigianato. ●

Notizie

Premio Nonino 1994
Barbatella d'Oro alla Cantina La Delizia

È da tempo ormai che la Cantina La Delizia continua ad ottenere riconoscimenti importanti. E indubbiamente per i viticoltori friulani della Delizia questi sono stati anni pieni di risultati più che positivi. Il merito va soprattutto ad un piano di rinnovamento della Cantina attuato con una revisione ad alto livello tecnologico dei metodi produttivi; un piano che ha portato con rapidità a risultati decisivi sulla qualità e sulla specificità dei prodotti.
Ma evidentemente i successi non erano destinati ad arrestarsi sul piano produttivo e commerciale. Per la Cantina di Casarsa è giunta l'ora di un'affermazione anche di tipo culturale. Se infatti esiste una cultura del bere, il Premio Nonino Barbatella d'Oro è uno degli eventi che più ne incoraggiano lo sviluppo.
La Giuria tecnica del Premio Nonino, che come ogni anno affianca la Giuria che assegna riconoscimenti ad alcuni fra i più importanti rappresentanti del mondo della cultura internazionale, quest'anno era presieduta da Gianluigi D'Orlandi e composta da Antonio Calò, Piero Pittaro, Luca Cendali. Il Premio Barbatella d'Oro é stato consegnato nelle mani del presidente Noé Bertolin e del direttore tecnico Alvano Moreale.
La Giuria tecnica ha motivato la sua scelta riconoscendo innanzitutto la capacità con cui le Cantine "La Delizia" hanno saputo sempre più valorizzare la qualità dei propri vini.
Un altro merito viene dal riconoscimento dell'affermazione dei prodotti "La Delizia" a livello internazionale. I vini della Cantina di Casarsa si sono conquistati infatti una buona fetta del mercato delle esportazioni, dall'Europa al Nord America.
Assieme all'incremento della diffusione commerciale a livello internazionale e alla valorizzazione qualitativa dei suoi vini, il Premio Nonino Barbatella d'Oro ha dato risalto anche ai conseguenti riflessi economico-sociali a vantaggio dei 1500 soci della Cantina

Alla Fieragricola di Verona
Una presenza significativa

Il Friuli-Venezia Giulia non poteva certo non aderire all'invito del Ministero per le Risorse Agricole a partecipare alla 96ª edizione di Fieragricola svoltasi dal 9 al 13 marzo nel comprensorio fieristico di Verona.
In un padiglione organizzato dall'Ismea per conto del Ministero, l'ERSA, Ente per la Promozione e lo Sviluppo dellAgricoltura, d'intesa con la Direzione regionale dell' Agricoltura, ha quindi allestito uno stand dove è stato presentato uno degli aspetti più significativi delle attività di ricerca svolte in perfetta sinergia dal Servizio della Sperimentazione Agraria nei laboratori di Pozzuolo e dal servizio della Vitivinicoltura nella Azienda sperimentale "Rinascita" di Spilimbergo: la selezione clonale dei vini ed i risultati delle microvinificazioni effettuate sono stati quindi i protagonisti della presenza regionale.
In un contesto come quello del Friuli-Venezia Giulia, dove il vino e la vitivinicoltura rappresentano un elemento di prestigio e di notevole valore economico nel comparto del settore specifico ha rappresentato una precisa volontà di promozione che, peraltro, è stata particolarmente gradita al numerosissimo pubblico di operatori che ha visitato la rassegna. Già il Ministro Diana aveva fatto i suoi complimenti al Presidente dell'ERSA, Frilli, nel corso della visita allo stand nella giornata pre-inaugurale. L'assessore regionale all' Agricoltura, Tiziano Chiarotto, ha poi potuto rendersi conto dell'attrazione esercitata dallo stesso stand nel corso della visita che ha voluto effettuare anche per partecipare ad alcuni dei convegni ed incontri organizzati durante la manifestazione.
La semplicità ed essenzialità dello stand realizzato dalla ERSA, infatti sottolineava con particolare vigore l'importanza degli assaggi che gli enotecnici del Servizio della Sperimentazione e del Sevizio della Vitivinicoltura illustravano con dovizia di particolari e di informazioni ai visitatori che per tutta la durata della fiera hanno letteralmente "assediato" lo spazio espositivo .
In definitiva, una partecipazione doppiamente utile, quella a Fieragricola '94: da una parte è stato possibile sentire gli umori dell'imprenditoria nazionale del settore primario che, nonostante le difficoltà del momento, rimane fondamentale per un equilibrato sviluppo economico; d'altra parte, è stata colta l'occasione per proporre, una volta di più, la validità della produzione vitivinicola del Friuli-Venezia Giulia, offrendo un'immagine di concretezza, di capacità e di tecnicità all'avanguardia

Alimenta 1994
Una vetrina per i vini friulani

Qualità e varietà della produzione vitivinicola regionale sono gli ingredienti della Vª Vetrina dei Vini Friulani che, anche quest'anno, è stata allestita in occasione di ALIMENTA 1994 - Salone dell'Agroalimentare e della Ristorazione nel padiglione 1 dell'Ente Fiera Udine Esposizione di Torreano di Martignacco.

E' questo un appuntamento ormai tradizionale nell'ampio e articolato dibattito sul quel settore economico - produttivo di particolare importanza per la nostra Regione, rappresentato dal vino; i dati che di seguito riportiamo mettono in evidenza la pregnanza di questo comparto nell'agricoltura regionale.

Gli ettari di coltura specializzata si sono attestati, negli ultimi anni, su valori di circa 21.000 ettari, con una produzione media annua di circa 2 milioni di quintali di uva, pari a 1.250.000 ettolitri di vino. La produzione media per ettaro è circa 60 ettolitri di vino, con una potenzialità di vino a D.O.C. pari al 65% dell'intera produzione regionale (più del doppio del corrispondente valore nazionale).

Ciò dimostra come la produzione vitivinicola regionale miri ad una sua sempre maggiore qualificazione, sia in termini produttivi che d'immagine. Purtuttavia, l'attuale momento recessivo che coinvolge tutti i settori produttivi, non ha certo risparmiato questo importante comparto agroalimentare.

L'unica arma per fronteggiare l'attuale momento di crisi è quella del perseguire la massima espressione qualitativa dei nostri vini, unitamente ad una riduzione delle produzioni meno vocate.

A ciò non può disgiungersi una sempre maggiore attenzione dei produttori verso tutte quelle iniziative promozionali che permettano di far conoscere ed apprezzare i nostri splendidi vini ad una sempre più ampia fascia di consumatori.

La partecipazione dell'ERSA ad ALIMENTA '94 si è posta proprio in quest'ottica, essa è un momento espositivo che, pur se «giocato in casa», non limita ma, anzi, verifica ed esalta le potenzialità del settore attraverso l'aggregazione dei produttori regionali per un incontro-confronto della qualità dei loro prodotti ed in particolare per la presentazione dei vini dell'ultima vendemmia agli operatori del settore del bacino di Alpe Adria.

Il costruttivo rapporto di collaborazione fra l'Ente Fiera e l'ERSA per la predisposizione della Vetrina dei Vini Friulani si concretizza, oltre all'organizzazione propria della rassegna specialistica alla quale hanno preso parte circa 30 aziende vitivinicole regionali, anche in una serie di composite iniziative collaterali tese ad arricchire e valorizzare il Salone: tra le tante, le degustazioni guidate dei vini prodotti nelle sette zone a denominazione d'origine controllata della nostra Regione e gli assaggi, promossi in collaborazione con il Comitato Friulano Difesa Osterie, di piatti caratteristici della cucina friulana accompagnati, ovviamente, dai vini tipici dei pro-

duttori regionali presenti al Salone.
ALIMENTA '94 è parte di un programma fitto d'iniziative di particolare interesse che hanno permesso al Servizio della Vitivinicoltura dell'ERSA di riproporsi all'attenzione dei produttori, delle istituzioni pubbliche, delle associazioni di categoria, della stampa e degli stessi consumatori, come strumento fondamentale per una serie e programmata promozione della produzione vitivinicola regionale. Una promozione basata sulla crescita ed espressione della massima qualità, unitamente alla ricerca di iniziative atte a sensibilizzare maggiormente i consumatori italiani ed esteri a questo splendido prodotto alimentare delle nostre terre ●

Sommeliers: da tutto il mondo a Grado

Il «Vigneto Friuli» ha fatto, ancora una volta, da suggestivo richiamo per l'enologia internazionale e i suoi dintorni più qualificati e, per essi, i professionisti dell' «Association de la Sommelierie Internationale» che, proprio a Grado, hanno tenuto recentemente l'assemblea generale di categoria.
In un contorno assolutamente conciliante, come può essere la laguna dell'Alto Adriatico nei suoi colori novembrini, le delegazioni provenienti da tutti i Paesi del mondo hanno alternato la fase congressuale a quella agrituristica, dedicandosi momenti di serenità fra le vigne e nelle cantine ancora ricche di profumi di mosti fermentanti e di vini nuovi la cui degustazione «in diretta», da vasche o botti di rovere, è sempre una bella lezione «sul campo».
In un clima ideale, dovuto anche all'ottima organizzazione, è scaturita la riconferma, della presidenza, del francese Jean Michel Deluc, certamente gradita anche alla delegazione italiana capeggiata da Eddy Furlan, alla guida da qualche mese di ben 716 sommerliers professionisti (su oltre 5.000 al mondo) e di 3357 in procinto di divenirlo; all'Ais portano lustro e capacità anche rappresentanti del gentil sesso (oltre il 20%).
Ai lavori di Grado è stato anche delineato il programma di massima per il concorso mondiale di sommeliers (Giappone 1995) cui l'Italia sarà presente con i suoi più prestigiosi anche per garantire una continuità ad alto livello dopo i titoli ottenuti nel 1971 (Piero Sattanino) e nel 1978 (Giuseppe Vaccarini).
Anche la Slovenia, presente in Friuli con propria rappresentanza, è entrata a far parte dell'Associazione.
Prima del congedo i sommerliers si sono dati un momento di relax fra le colline del Collio e al castello di Spessa, a Capriva del Friuli, anche per toccare con mano i pregevoli risultati che si possono ottenere quando l'imprenditore si affianca all'enotecnico ed, avvalendosi di quell'ambasciatore ideale che è proprio il sommelier, si confrontano con il consumatore in una corretta gestione sia della fase produttiva che della proposta enogastronomica (C.F.) ●

Friuli sugli scudi al Marco Polo '93

E con la crisi del 7° anno, come la mettiamo? Bene, a giudicare i recenti risultati del «Marco Polo '93 - Selezione nazionale di Venezia» nata nel 1986 con la precisa filosofia (antesignana della legge 164/92) di legare strettamente qualità e territorio. E ottimamente per quanto riguarda la presenza del «Vigneto Friuli», presente ai massimi livelli, come diremo in seguito.

Non per tirar l'acqua al mulino di famiglia, ma è innegabile che anche in questa edizione della prestigiosa rassegna la serietà delle commissioni di degustazione, garantita dall' Assenologi nazionale in quel di Pramaggiore, ha permesso uno screening tecnico a livello di *nomination* assolutamente preciso.

Ben tre giorni d'impegno per individuare, da otto categorie, i tre vini emergenti della valutazione «Over 80/100 - Metodo Union internationale des oenologues». E qui si è fermato il lavoro del tecnico, che ha passato il testimone a 7 giornalisti stranieri (Canada, Germania, Giappone, Inghilterra ed Usa), i giudizi

dei quali hanno determinato l'assegnazione del premio Marco Polo.

La premiazione è avvenuta alla Fenice il 16 ottobre scorso in occasione di una suggestiva serata di gala, con la presenza, giustamente entusiasta, della rappresentanza friulana.

Premio Marco Polo, dunque, per la categoria vini Doc - Docg, al Lison Pramaggiore Cabernet Franc Vigneti Fae' 1991 - della Villa Frattina S.P.A. di Ghirano (Pn).

Nell'agguerrita schiera dei bianchi Doc - Docg «giovani» spicca la *nomination* del «Colli Orientali del Friuli Sauvignon '92 - Poderi Rocca Bernarda» della Tenuta Angoris di Cormons (splendido assemblaggio di cloni selezionati con fermentazione differenziata acciaio-barrique seguita dall'enot. Natale Favretto); ma anche i bianchi dessert Doc - Docg registrano una nomination friulana, grazie all'eccellente Ramandolo C.O.F. '91 dell'azienda vitivinicola Agrigest s.r.l. di Savorgnano del Torre.

La formula selettiva proposta dalla Camera di commercio di Venezia, con il patrocinio della Cee, dell'Ice, della Consulta agricoltura e della Regione Veneto, nonché dei tre competenti ministeri (agricoltura, commercio estero, industria e commercio), appare qualificante proprio per lo sforzo dedicato alla valorizzazione di precise punte qualitative, di sottozone o addirittura di singoli vigneti, individuati in Foglio e mappali, pur nell'ambito di aree produttive generalmente apprezzate.

Sicuramente interessante è anche l'azione parallela delle commissioni, l'una squisitamente tecnica e l'altra di opinione, tese a bilanciare il metro di giudizio generale, comunque convergendo, in definitiva, sulle tipologie di maggior spicco ●

Il Vigneto Friuli ha perso un amico

Sul recente numero 5/93 di questa rivista, Vittorio Fasola, accademico della cucina italiana, firmava il suo ultimo servizio per una miglior conoscenza dell'«alimento vino, dalla parte del consumatore-ritorno alle origini»; questo il titolo e questo il sunto di un pensiero coerente che ha sempre accompagnato un amico sincero della gente di campagna, cui egli era legato per propensione genetica ma, al contempo, ragionata.

Ragionata ma anche severa, addirittura intransigente! Se vai a rileggere il suo prezioso «*CURARSI CON IL VINO*», manualetto in cui la scienza alimentare veniva decodificata, il regalo del medico al lettore appare limitato al titolo poiché, tra le righe, ritrovi poche concessioni agli «opposti» (chiamali astinenza alzate di gomito...).

Un medico serio, dunque, con una profonda conoscenza delle regole fisiologiche, un amore sincero per i bambini (quale primario pediatra) ma tanto rispetto anche per l'anziano; una straordinaria disponibilità ad essere fisicamente presente per raccontare «inter pares», senza mai far cadere dall'alto il suo sapere, con una terminologia accessibile ai primi e agli «ultimi».

Vittorio ci ha lasciati, anticipando di qualche tempo le regole anagrafiche ma non, purtroppo, la volontà del destino ●

Vittorio Fasola, primo da destra, giovane "confratello della vite e del vino" a Cormons, negli anni '60.

La Rivista
Questa rivista è bimestrale ed è pubblicata a cura dell'ERSA - Servizio della vitivinicoltura. Viene distribuita gratuitamente a quanti operano nel settore. Può essere richiesta alla redazione.

Direzione e redazione
33100 UDINE,
via Poscolle n. 6 - «Casa del vino»
Telefoni: 0432/297068
509394/506097
Fax: 0432/510180

Autorizzazione del Tribunale di Udine n. 20 dell'11 giugno 1983
Spedizione in abbonamento postale Gruppo IV
Pubblicità inferiore al 70 per cento

Direttore responsabile
Piero Pittaro

Comitato di redazione
Piero Pittaro, Massimo Bassani, Andrea Cecchini, Giovanni Colugnati, Claudio Fabbro, Reginetta Giacomini, Carlo Morandini, Vanni Tavagnacco, Paolo Visca, Marco Zampar

Consulenza
Eugenio Segalla

Progetto e impaginazione
Ferruccio Montanari con
Giovanna Bianchi

Fotoliti
Scanner Center - Pordenone

Stampa e confezione
Grafiche GEAP-Fiume Veneto (PN)

Fotografie
Archivio dell'ERSA, con la partecipazione di Italo Gottardo, Diego Minisini, Paolo Iacob, archivio di Isi Benini.

L'illustrazione di copertina
è di Giovanni Cavassori

L'illustrazione di pagina 35
è di Giovanna Bianchi

L'illustrazione del sommario
è cortesia di Mario Micossi

«Un Vigneto chiamato Friuli»
Nuova serie
anno XII n. 1
Marzo 1994